# MITSUBISHI

三菱オーブンレンジ（家庭用）

形名

# RO-EV10

# 取扱説明書

## ご使用の前にご確認ください


| | |
|---|---|
| 特長・ご使用の手順 | 2 |
| 加熱のしくみ | 4 |
| 安全のために | 6 |
| 各部のなまえ | 10 |
| 使える容器･使えない容器 | 14 |
| 準備（カラ焼きをする） | 15 |


## 自動で調理する


| | |
|---|---|
| ごはん･おかずをあたためる | 16 |
| のみものをあたためる | 18 |
| 解凍する | 20 |
| ゆでる | 22 |
| オートメニュー | 24 |


## 手動で調理する


| | |
|---|---|
| レンジ | 32 |
| スチームあたため | 33 |
| お好み温度 | 34 |
| オーブン | 36 |
| スチーム | 40 |
| グリル | 42 |
| 延長する | 43 |
| お手入れ | 44 |
| 困ったときは 裏表紙から探すこともできます | 48 |
| ●メニュー集 | 別冊 |


●この商品は、待機時消費電力ゼロです。
使っていないときは、自動的に電源が切れます。
ドアを開閉すると電源が入ります。

●ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

●「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。

●「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。

**製品登録のご案内**

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。

www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

# さあ、あたらしい料理を楽しみましょう。

高火力 320℃ オーブン

遠赤外線と蓄熱効果で包み焼く
石焼き

石板で包み焼く
石焼厨房

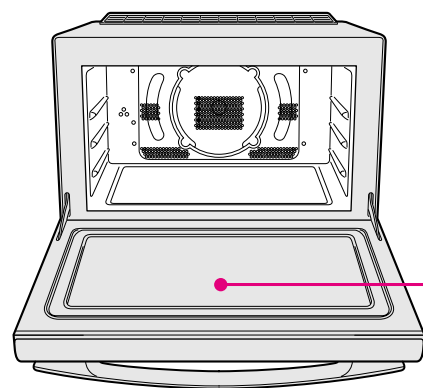
毎日つくりたくなる
365 menu book

食品の余分な脂や塩分を落とす
スチーム

過熱 370℃※ 水蒸気

※庫内吹出し部の最高到達温度

## ドアを開けると電源が入ります。

また、このオーブンレンジは、待機時の消費電力をゼロにするため、調理が終わって5分たつと自動的に電源が切れます。

ドアを開けると電源が入ります。ドアを閉めると表示部に「0」が表示されています。調理終了後、約5分経過すると表示部の「0」が消えて電源が切れます。
（ファンが回っているときは、ファンが止まってから電源が切れます。）

再び電源を入れるときは、ドアを開閉してください。
（ドアが開いているときは、ドアを閉めると、電源が入ります。）

＊電源プラグを差込んだだけでは、電源は入りません。（キーを押しても受付けません。）

**お知らせ**
加熱終了後、電気部品を冷やすため、最大約15分間、本体内部のファンが回ることがあります。電源プラグを抜かないでください。（表示部は送風表示（❀）が点灯します）



# ご使用の手順

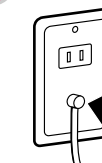
設置の方法から実際の調理・お手入れまでの手順です。

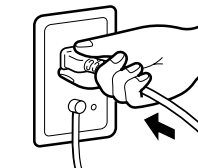
**1** まずは「安全のために」をお読みください。
お使いになる際に、必ず守っていただきたいことが記載してあります。 P6

**2** 次に設置場所を決めて、設置しましょう。
設置には次の条件があります。詳細は P6～7
熱に弱い壁・家具にはつけないでください。

庫内の付属品を取出し、給水タンクを本体に取付けます。 P11

**3** アース線も忘れずに取付けてください。

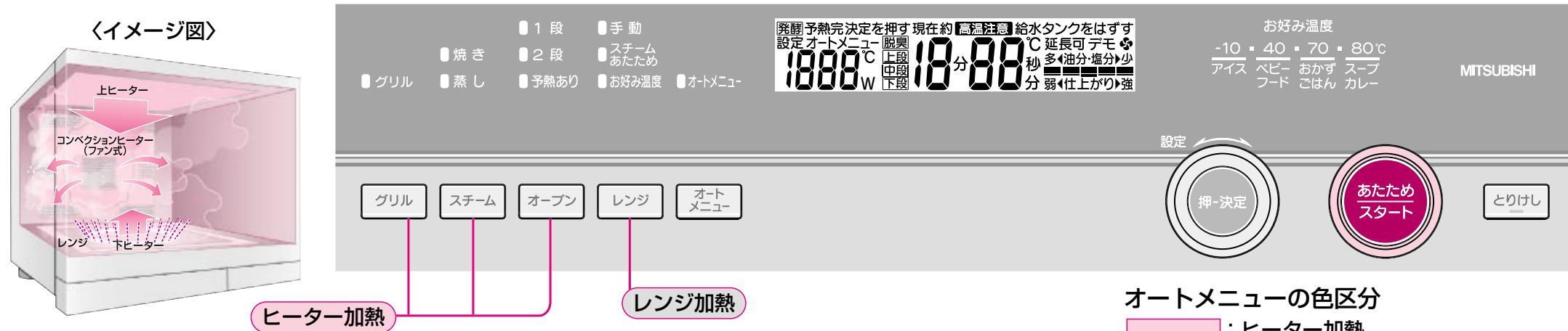
故障・漏電のときに感電を防止します。 P6

**4** 電源を入れます。

電源プラグをコンセントに差込み、ドアを開閉します。

**5** お料理の前にカラ焼きをしてください。
ヒーター加熱時のにおいを抑えるために、庫内の油を焼き切ります。 P15

**6** これで準備は完了です。
それではお料理に入りましょう。

**7** お料理が終わったら、
こまめにお手入れしましょう。
末永くお使いいただくために、本体・庫内・底面・付属品などをお手入れしましょう。 P44

# 加熱のしくみ

〈イメージ図〉

ヒーター加熱　レンジ加熱

## オートメニュー

| | | |
|---|---|---|
| 1.牛乳 | 10.石焼きいも | 19.フライ再加熱 |
| 2.お酒 | 11.石焼きハンバーグ | 20.茶わんむし |
| 3.肉解凍 | 12.石焼きピザ | 21.蒸しケーキ |
| 4.さしみ解凍 | 13.ローストビーフ | 22.中華まんあたため |
| 5.葉菜 | 14.ヘルシーフライ | 23.脱臭 |
| 6.根菜 | 15.フランスパン | 24.庫内清掃 |
| 7.手作りグラタン | 16.とりのパリパリ焼き | 25.排水 |
| 8.直火煮込 | 17.から揚げ | |
| 9.セットメニュー | 18.焼き魚（切身） | |

オートメニューの色区分
：ヒーター加熱
：レンジ加熱
：ハイブリッド加熱

## ヒーター加熱

上下ヒーターと庫内奥のコンベクションヒーターで、加熱します。

**オーブン**　メニュー例；お菓子、パンなど
包むように食品を加熱します。
設定できる温度は、発酵 30℃・35℃・40℃・45℃、100～320℃ です。

**グリル**　メニュー例；グラタン、肉や魚のグリルなど
食品の表面に焼き色をつけます。
300℃の高温で加熱し、温度の変更はできません。

ポイントなど
- 焼きムラが気になるときは、加熱の途中で角皿の前後を入れかえたり、棚を入れかえます。
- ガスオーブンや市販の料理ブックでの作り方や温度に合わせた場合、仕上がりがよくないことがあります。お好みの仕上がりになるように温度・時間・棚・角皿の前後をかえてください。
- 予熱中はドアを開けないでください。加熱中も、ドアの開閉は控えめに。（庫内温度が下がり、仕上がりが悪くなります）
- 予熱後は、できるだけ早く食品を入れて、加熱します。
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出します。
- 庫内が大きいため、おもちは焼けません。
- 油脂の少ないもの（野菜や魚など）は、焦げ色がつかないことがあります。

**蒸しスチーム**　メニュー例；茶わんむしなど
ヒーターで蒸気を作り、食品をしっとり蒸します。

**焼きスチーム**　メニュー例；から揚げ、フランスパンなど
ヒーターで作った蒸気を、庫内奥のコンベクションヒーターでさらに加熱。過熱水蒸気にして、食品の外はパリッと中はジューシーに仕上げます。

ポイントなど
- 蒸しスチーム・焼きスチームでは、必ず給水タンクに満水まで水道水を入れます。
- 庫内の温度が高いと、スチームは出ていても目には見えません。
- 焼きスチームの予熱中は、ドアを開けないでください。予熱後は、庫内温度が下がらないよう、できるだけ早く食品を入れて加熱します。

## レンジ加熱

### 電波で食品を内と外から同時に加熱

電波が食品に当たると、食品の水分に吸収されて、水の分子にまさつ運動が起こります。
その結果、熱が発生して、食品は内側と外側から同時に加熱されます。

**電波の性質**

吸　収

食品や水分に吸収されます。

透　過

ガラス、陶器は通り抜けます。
レンジ加熱に使えます。

反　射

金属に当たると反射します。
レンジ加熱では使えません。
火花の原因。

**スチームあたため**
ラップなどをしないでしっとりあたためます。

ポイントなど
- 金属容器、アルミ容器、角皿、角網は使えません。（火花の原因）
- 食品の量が2倍になると加熱時間は2倍弱になります。
- 加熱時間は短めにして、途中でできばえを見て調節したり、かき混ぜや裏返しをします。

＊安全のため、少量のときなど庫内底面の温度が上がると、レンジ出力を低下させます。

### 赤外線センサーについて

食品の表面温度を測り、仕上がり状態を判断します。 P35

あたため、お好み温度、オートメニュー1～4と22で使用
- 食品は庫内の中央に置く
- 容器は陶磁器、耐熱性のものを使う
- ふたは使わない
- 庫内を充分に冷まして使う（オーブン加熱直後など、庫内が熱いと使えません）

## ハイブリッド加熱

### レンジとヒーターで同時加熱

調理時間を短縮します。

レンジ加熱　ハイブリッド加熱　ヒーター加熱
・上ヒーター
・コンベクションヒーター
・下ヒーター

使える容器は耐熱性のあるガラス容器、陶器、磁器です。
- 金属製のもの、アルミホイルは使えません。（火花の原因）
- プラスチック製のもの・ラップは使えません。（溶けの原因）ただし、オーブン・グリル指定のものは使えます。

# 安全のために必ずお守りください



●誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

| | |
|---|---|
| ⚠危険 | 誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつくもの |
| ⚠警告 | 誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性があるもの |
| ⚠注意 | 誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの |

●図記号の意味は次のとおりです。(一例)

禁止

指示を守る

## ご使用の前に

### ⚠危険

分解禁止

**分解・修理・改造をしない**

**感電・発火・けが・異常動作の原因**

＊修理は、お買上げの販売店または、「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

禁止

**吸・排気口やすき間・穴などにピン・針金・金属物などの異物や指を入れない**

**感電・発火・けがの原因**

＊異物が入ったときは、電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

## 設置のときに

### ⚠警告

禁止

**熱に弱い物を近づけない**

●たたみ、じゅうたん、テーブルクロス、冷蔵庫(耐熱100℃未満)などの上に置かない。

●燃えやすい物、カーテン、スプレー缶などを近づけない。

**ヒーター加熱時の高温で火災・破裂の原因**

アース接続線

**アースを確実に取付ける**

**故障・漏電のときに感電の原因**

■アース端子つきコンセントがある

アース線の先端の皮をむいて、アース端子に確実に固定する。

■アース端子つきコンセントがない

●ガス管、水道管、避雷針、電話線のアースには接続しない。**感電・爆発・引火の原因**

お買上げの販売店にアース工事(D種接地工事)をご相談ください。(工事は有料)

アース工事は「電気工事士」資格が必要です。

### ⚠注意

禁止

**火気の近くや水のかかるところに置かない**

**感電・漏電の原因**

禁止

**吸・排気口をふさがない**

**火災の原因**

＊吸・排気口 P10

水平な場所に置く

**水平で安定した丈夫な場所に置く**

**落下によるけが、振動・騒音を防ぐため**

＊置台は壁に固定することをおすすめします。冷蔵庫の上、4輪キャスター付置台は不安定なためおすすめできません。

点検を依頼

**本体が転倒、落下したときは、使用せず、点検を依頼する**

**感電や電波もれを防ぐため**

＊落下を防止するために、別売の本体と木製壁面を固定する転倒防止金具セット(部品コード:M18363200SET)をお買上げの販売店でお買求めください。





## 設置のときに

### ⚠注意

間をあける

**壁との間をあける**

●排気が壁に直接あたらないように据付ける。

**過熱による発火を防ぐため**

●窓ガラスの場合、背面と20cm以上あける。

**温度差で割れる原因**

〈離隔距離表〉

| 左側面 | 右側面 | 背面 | 上面 |
|---|---|---|---|
| 0cm | 0cm | 2cm | 20cm |

＊上記寸法を離しても、調理物の油や蒸気で、壁が汚れたり、結露することがあります。

＊左右側面は壁につけて設置できます。(熱に弱い壁や家具などには、つけて設置しない)

禁止

**本体の上に物を置かない**

**変形・焦げ・発火・故障の原因**

## 電源コード・プラグ

### ⚠警告

傷つけ禁止

**電源コード・プラグを傷つけない**

**高温部(排気口など)に近づけたり、重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因**

使用禁止

**傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない**

**感電・ショート・発火の原因**

禁止

**調理中に電源プラグを抜差ししない**

**感電・火花の原因**

接触禁止

**ぬれた手で電源プラグを抜差ししない**

**感電の原因**

## 電源コード・プラグ

### ⚠警告

コンセントの単独使用

**電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う**

**コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと、異常発熱して発火・火災の原因**

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

ほこりをとる

**電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる**

**ほこりが付着していると、火災の原因**

プラグを抜く

**お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う**

●ぬれた手で抜差ししない。

**感電・やけど・けがの原因**

### ⚠注意

プラグを持つ

**電源プラグを持って抜く**

**電源コードを持って引き抜くと感電・ショート・発火の原因**

プラグを抜く

**長期間使わないときは、電源プラグを抜く**

**絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため**

## ご使用のときに〈ご使用前〉

### ⚠警告

禁止

**お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない**

**やけど・感電・けがの原因**

### ⚠注意

禁止

**ドアに無理な力を加えない 重さが4kg以上の物はのせない**

**本体が倒れ、けが・電波もれの原因**

# 安全のために必ずお守りください(つづき)



## ご使用のときに〈ご使用前〉

### ⚠注意

禁止

**庫内底面・側面(セラミック製)に衝撃を加えたり、水をかけない**

●庫内底面にのせる分量は、容器の重さを含めて4kgまでにする。

割れてけが・火花・故障の原因

＊割れたときは、そのまま使わずに、販売店にご相談ください。

禁止

**ドアに物をはさんだまま使わない**

電波もれによる障害の原因

禁止

**本来の用途(加熱調理)以外の目的に使わない**

発煙・発火・故障の原因

## ご使用のときに〈お料理時〉

### ⚠注意

禁止

**鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れたまま、加熱しない**

発火の原因

切れ目を入れる

**殻や膜のある物は、割れ目や切れ目を入れる**

(例)ぎんなん・栗・イカ・ソーセージ

破裂して、やけど・けが・破損の原因

ふたをはずす

**ビンのふたや栓ははずす**

●密封性の高いふたも、はずす。

容器が破裂して、やけど・けが・破損の原因

熱に注意

**容器を取出すときは、熱くなっていることがあるので注意する**

**ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する**

やけどを防ぐため

温度を確認

**乳幼児の離乳食・牛乳などのあたためは仕上がり温度を確認する**

やけどを防ぐため

## ご使用のときに〈お料理時〉

### ⚠注意

禁止

**食品カス・油・煮汁をつけたまま放置したり、加熱しない**

火花・発煙・発火・故障・サビの原因

●付着したときは、必ずふき取る。(特に庫内底面、ドア)

「お手入れ」P44

禁止

**飲み物を加熱しすぎない**

●牛乳、豆乳、生クリーム、粘りや油脂分の多い液体、コーヒー、お酒、水、ジュース、あたため直しをする場合など

突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因

＊加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、様子を見ながら加熱してください。

●のみものでで加熱するとき、ジョッキなどの厚手の容器や、背の高い容器は使わない。また、ベビーフードなどの少量の加熱をしない。P19

仕上がり温度が設定温度より高くなり、突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因

**少量の食品を加熱しすぎない**

●少量の食品、干物、乾燥したもの(のり、せんべい、食塩)スナック菓子、小さく切った根菜など

やけど・火花・発煙・発火・故障の原因

＊少量の食品は自動で加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。

禁止

**食品が燃え出したら、ドアを開けない**

ドアを開けると空気が入り、火勢を増す原因

1.とりけしを押して、電源プラグを抜く。

2.本体から燃えやすい物を遠ざけて、鎮火を待つ。(鎮火しないときは、水か消火器で消す。)

＊そのまま使わずに、必ず販売店に点検を依頼してください。

#### レンジ加熱・ハイブリッド加熱のとき

割りほぐす

**卵は割り、よくほぐす**

●ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない。裏表紙

破裂して、やけど・けが・破損の原因

## ご使用のときに〈お料理時〉

### ⚠注意

#### ヒーター加熱・ハイブリッド加熱のとき

接触禁止

**加熱中、加熱後しばらくは高温部(庫内・ドア・本体など)に触れない**

ただし、操作パネルやドアハンドルはのぞく

●付属品は素手で持たない

高温のためやけどの原因

### お願い

**冷えやすい場所や、蒸気・油のかかる場所には置かない**

本体が結露して、故障の原因

**テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)・アンテナ線を近づけない** 4m以上離す。画像の乱れ・雑音・通信エラーの原因

**落雷のおそれがあるときは、電源プラグをコンセントから抜く** 故障を防ぐため

**表示部に「高温注意」が表示されているときは、庫内や庫内底面・側面が熱くなっているので注意する**

やけどを防ぐため

●耐熱性のない容器やラップ包装した食品などを入れない。

溶け・変形の原因

**付属品を落としたり、急冷しない**

けが・変形の原因

**市販の「レンジ用容器・道具」を使用しての不具合や、本体が故障した場合の保証はできない**

「使える容器・使えない容器」P14

**飲み物をあたためで加熱しない**

突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因

＊食品をあたためるときは、決められたメニューを使ってください。

**ドアの開閉時は、指のはさみこみに注意する**

けがを防ぐため

**ドアに衝撃を与えない**

**加熱中、ドアに水をかけない**

●ドアは急冷したり、ぶつけたり、傷つけない。

直後やその後の調理中に、ドアガラスが割れる原因

**容器の出し入れは引きずらない**

庫内底面に傷がつくと、割れてけが・火花・故障の原因

**スチーム調理中や調理後は、顔などを近づけてドアを開けない**

蒸気によるやけどの原因

＊ドアを開けたとき、しばらくスチームが出ていることがありますので注意してください。

#### ヒーター加熱のとき

**角皿の出し入れは、ミトンを使って両手で行う**

＊片手だけでは、落とすおそれがあります。

やけどを防ぐため

＊破れたり水や油でぬれたミトンは使わないでください。

やけどの原因

**調理後の角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かない**

変形・焦げの原因

＊ドアに角皿を置くときは、引きずって傷つけないよう、気をつけてください。

#### レンジ加熱・ハイブリッド加熱のとき

**カラのまま加熱しない**

庫内やドアの内側が異常に熱くなり、やけど・火花・発煙・発火・故障の原因

**角皿・金属容器・金串・アルミホイルなどを使わない**

●アルミで加工したもの(紙やテープなど)や、金銀の模様のある容器も使わない。

火花・発煙・発火・故障・ドアの破損の原因

**缶詰・レトルト食品などは他の容器に移す**

火花・発煙・発火・破裂を防ぐため

#### 給水タンクを使うとき

**水道水以外は使わない**

カビや雑菌の原因

**給水タンクの水は使うたびに入れかえる**

＊スチーム調理後は、給水タンクの水を捨て、オートメニュー「25.排水」を行ってください。P46

**給水タンクが破損したときは使わない**

故障の原因

＊お買い上げの販売店にご相談ください。

# 各部のなまえ

## 本体前面

## 本体背面

## 本体庫内

**お願い**

- 汚れをつけたまま使わない。焦げ・火花が出る原因。
- 衝撃を加えたり水をかけない。割れる原因。



## 給水タンクの使い方

スチーム調理のときは、給水タンクに水道水を入れてご使用ください。

**1.給水タンクを本体からはずす**

右手で給水タンクの右端を押さえた状態で左手を給水タンクの取っ手にかけ、本体から引き出す

**2.給水タンクを水洗いする**

給水ふたを開けて水道水を入れ、中をすすぐ

**3.給水タンクに水を入れる**

「▼」まで水道水を入れ、給水ふたを閉める
（入れ過ぎるとこぼれることがある）

**4.給水タンクを本体に取付ける**

給水タンクの両端を持ち、奥に当たるまで本体に差し込む（斜めにするとと水がこぼれることがある）

### お手入れのときは

給水タンクの水を捨て、図のように分解してから行ってください。お手入れ P45

■分解の仕方

1.給水タンクを図のように持つ

2.タンクを上側にずらしてツメをはずす

3.ふたをはずす

■組み立て方

1.ふたを閉める

2.タンクのツメ2カ所を上からはめ込む

**お願い**

- 水道水以外の水は使用しない。
  カビ・雑菌の繁殖の原因。
- 水は満水まで入れる。
- スチーム使用後は、給水タンクの水を捨て、
  毎回、排水を行う。P46
  カビ・雑菌の繁殖を防ぐため。
- 5℃以下の環境では使用しない。
  水が凍ってスチームが出ないことがある。

## つゆ受けの取付け方・はずし方

スチーム調理やゆでもの・煮込料理などの蒸気で、ドア内側がくもり、つゆがつくことがあります。
つゆが床にたれないよう、つゆ受けを取付けて、ご使用ください。

**取付け方**

つゆ受けのツメを本体の端と位置をそろえて、水平に押し込む
（本体下部の穴に、つゆ受けのツメを片側ずつはめ込む）

**はずし方** ＊給水タンクははずしておく

つゆ受けの両側を持って片側ずつゆっくり手前に引っ張ってはずす

＊つゆの多い調理後は、つゆ受けの水を捨ててください。お手入れ P45

# 各部のなまえ（つづき）

## 操作パネル

### 表示部

●加熱時間や選んだ機能、働いている機能・状態を表示します。
<例>

600W 1分30秒

・レンジ「600W」で1分30秒。

＊「デモ」が表示されているときは、店頭展示用モードです。このときは、調理できません。
デモを解除して使用してください。P53

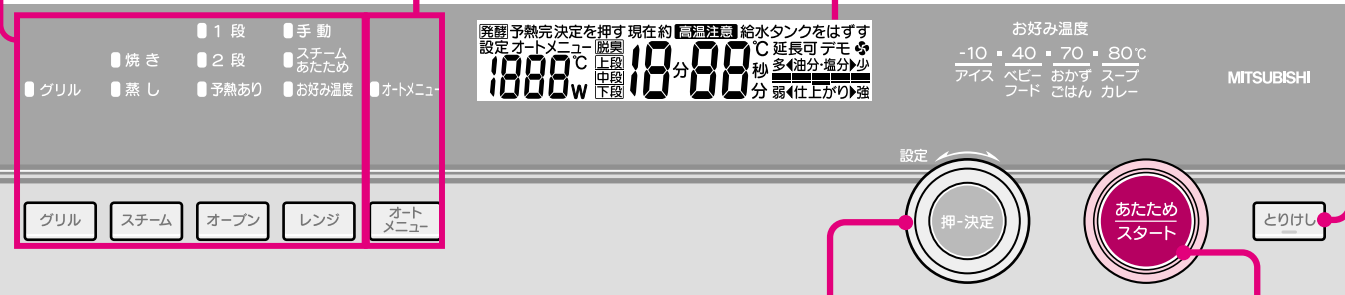
### 手動キー P32～42

●料理に応じて温度・時間を設定して使う。

### オートメニューキー

●オートメニューで調理するときに使う。

### とりけしキー

●キーを押し間違えたとき、途中で加熱をやめたいときに使う。

### あたため／スタートキー

**あたため** P16～17
●時間設定が不要。

**スタート**
●加熱をスタートするときに押す。
＊加熱の途中でドアを開けると加熱は中断する。続けるときはドアを閉め、もう一度押す。

**ダイヤル**：次の設定のときに、回して設定する。

**オートメニュー**：回してメニュー番号などを選ぶ。

**出力**：レンジ のとき出力の設定に使う。

**時間**：時間の設定に使う。

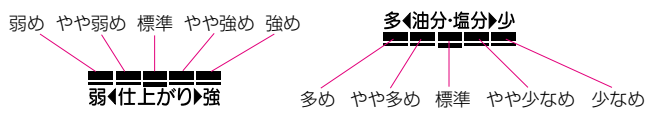
**温度**：● あたため 、お好み温度 、オートメニュー 1～2のとき、仕上がり温度の設定に使う。
● オーブン 、スチーム のとき、温度の設定に使う。

**仕上がり**：● オートメニュー のとき、仕上がりの強弱（ オートメニュー 17～19は食品に残る油分・塩分の量）の調節に使う。(５段階)
●スタート前か、スタート後約20秒間（ランプ点灯中）だけ調節できる。

**押・決定キー**：オートメニューを選んだ後や設定を行った後、押して決定する。

### 表示部の見かた

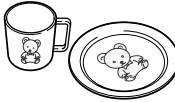
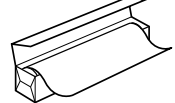
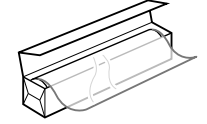
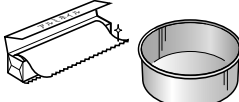
弱め　やや弱め　標準　やや強め　強め
弱◀仕上がり▶強

多◀油分・塩分▶少
多め　やや多め　標準　やや少なめ　少なめ

やや弱め・弱め
やや多め・多め
｝左に回す。
加熱時間が約１～２割減る。

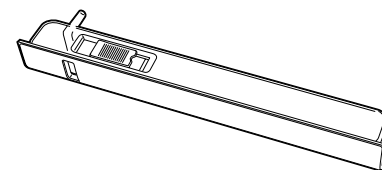
やや強め・強め
やや少なめ・少なめ
｝右に回す。
加熱時間が約１～２割増える。



## 付属品

○使える　×使えない

| 付属品 | 加熱方式 レンジ | オーブン | グリル | ハイブリッド（レンジ+ヒーター） | 使い方 |
|---|---|---|---|---|---|
| 角皿 2枚（ホーロー製）<br>＊加熱による変形を防ぐため、中央部が盛り上がっています。 | × | ○<br>皿受け棚にのせて使う | ○<br>皿受け棚にのせて使う | × | ●加熱中や加熱直後は、角皿に直接触れない。やけどの原因。<br>●急冷しない。変形の原因。<br>●酸性の食品（レモン汁など）を使うときは、アルミホイルなどをしく。変色を防ぐため。 |
| 角網 1コ | × | ○ | ○ | × | ●庫内底面、または角皿にのせて使う。<br>（角網／角皿）<br>●加熱中や加熱直後は、角網に直接触れない。やけどの原因。 |
| ミトン 1組 | ●角皿などを皿受け棚から取出すときに使う。<br>●破れたり、水や油でぬれたミトンは使わない。やけどの原因。 | | | | |
| アース線 1本 | ●本体背面に取付けてある。「アースの取付け方」 P6 | | | | |

取扱説明書（本書）１部　メニュー集　１部　保証書　１部

■給水タンク

スチームに供給する水を入れる容器です。
使わないときもカラにして本体に取付けておきます。
給水タンクの使い方 P11

各部のなまえ

# 使える容器・使えない容器

| 容器の種類 | レンジ加熱 | ヒーター加熱 | ハイブリッド加熱（レンジ＋ヒーター） |
|---|---|---|---|
| 陶器、磁器 | ○ 使える ＊ただし、ひび、傷、金銀の模様、色絵のある器は、傷めたり、火花が出るので使えない。 | | |
| 耐熱性ガラス容器 | ○ 使える ＊ただし、ひび、傷のある器を使ったり、急熱、急冷すると割れることがある。 | | |
| 耐熱性のないガラス容器 | × 使えない ●クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えない。 | | |
| 耐熱性プラスチック容器 | ○ 使える ●耐熱温度が140℃以上で、「電子レンジ使用可」の表示のある物が使える。＊ただし、電波で変質する物、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。 | × 使えない ＊ただし、オーブン・グリル指定のものは使える。 | |
| その他プラスチック容器 | × 使えない ●耐熱温度が140℃未満の物、電波で変質する物も使えない。（例：スチロール、ポリエチレン、メラミン、ユリア、フェノール樹脂など）＊ただし、スチロールトレーは 解凍 のみ使える。 | | |
| 漆器、竹・木・炭・籐・紙製品 | × 使えない ●こげたり、塗りがはがれたり、ひび割れすることがある。＊ただし、紙、楊枝、竹串などは料理によっては使うことがある。 | | |
| オーブンシート | ○ 使える ＊ただし、パッケージの耐熱温度にしたがって使う。 | | |
| ラップ | ○ 使える ●耐熱温度が140℃以上の物が使える。＊ただし、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。 | × 使えない ＊ただし、手動 オーブン「発酵」 には使える。 | × 使えない |
| 金属容器、金串、金網、アルミホイルなど | × 使えない ＊ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがある。（解凍など） | ○ 使える ＊ただし、取っ手などがプラスチックの物は使えない。 | × 使えない |

＊耐熱温度は、容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。
材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。
＊ あたため 、 お好み温度 、 オートメニュー 1〜4と22のとき（赤外線センサー使用時）、ふた（陶器、ガラス、プラスチックなど）を使うと、センサーの働きが悪くなるので使わないでください。





# 準備／音量調節／出し忘れお知らせ

## 準備 カラ焼きをする

●ヒーター加熱時の気になるにおいを抑えるため、最初に庫内の油を焼き切ります。

初めてのご使用前に必ずカラ焼きを！

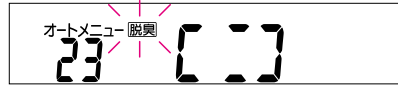
**1 電源プラグをコンセントに差込み、ドアを開ける**

表示部は「0」を表示。

**2 庫内に何もないことを確認して、ドアを閉める**

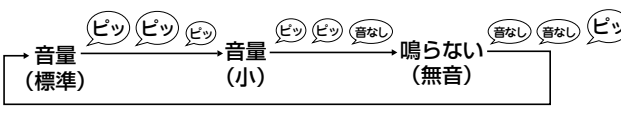
**3 オートメニュー を押し、 押・決定 を回して「23.脱臭」を選ぶ**

**4 押・決定 を押し、 あたためスタート を押す**

脱臭がスタート。（約15分）

約20秒後に残り時間を表示。

終了 終了音が鳴る

＊調理は本体が冷めてから行う。

⚠注意
加熱中や加熱後は、高温部（庫内・本体など）に触れない。高温のため、やけどの原因。

**お願い**
●煙やにおいが出ますが、故障ではありません。窓を開けるか、換気扇を回してください。
●角皿、包装材、燃えやすい紙などは必ず取る。

**お知らせ**
●カラ焼きをする前に調理をしても、食品には影響ありません。
●カラ焼き後、庫内底面に汚れがシミ状に出ることがあります。お手入れを行ってください。P45
●加熱終了後、電気部品を冷やすため、最大約15分間、本体内部のファンが回ります。（表示部は送風表示（✿）が点灯します）

## 音量調節

音量をかえたり、消すことができます。

### 音量をかえる・音を消すとき

表示部が「0」のとき、 グリル を続けて3回押す

3回押すごとに、

をくり返す。
＊最後の音が切りかわった音です。
＊切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。

**「鳴らない」に設定すると**
●全てのキー受付音、加熱終了音が鳴りません。
●出し忘れお知らせ機能を設定していても働きません。

**お知らせ**
●電源プラグを抜いても記憶しています。

## 出し忘れお知らせ

加熱終了後、食品をすぐに取出さないと、ブザーでお知らせする機能です。
（全てのキーで働きます。出荷時は設定されていません。）

### 出し忘れお知らせにするとき

表示部が「0」のとき、 オートメニュー を続けて3回押す
（ピッピッピーッと鳴る）
＊切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。
＊戻すときも同じ手順です。（ピッピッピッと鳴る）

**設定すると**
●加熱終了後、ドアを開けないと、1分ごとにブザーが鳴ります。（10分間。表示部は「0」を表示。）
●鳴っているブザーを消すときは、ドアを開けるか、 とりけし を押します。

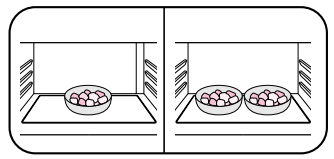
**お知らせ**
●電源プラグを抜いても記憶しています。

# ごはん・おかずをあたためる

赤外線センサー P35 | レンジ加熱

●食品の分量は100～500gです。
●手動で加熱する場合の時間のめやす P47

## 1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

2個以上の場合、中央に寄せる

＊端に置いたり、少量の食品を加熱すると、食品の温度が正しくはかれず、発煙・発火の原因。

## 2 を押す

加熱がスタート。

●設定温度は80℃です。
ごはんは70℃に設定する。
●でき上がり温度を選ぶとき P19
ダイヤル を回して60～90℃を選ぶ。

約25秒後に現在温度（めやす）を表示。
（短い時間であたたまるものは表示しない）

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**
（容器も熱くなっていることがあるので、気をつける）

●もっと熱くしたいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤル で時間を合わせる。

**お願い**
●角皿ははずす。
●庫内底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。
溶けたり、変形の原因。
●食品が少量（100g未満）のときは、**手動** レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する。

**お知らせ**
●庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。 P53
●加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
●加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。

**お願い**
●ゆで卵や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない。
破裂してやけど・けが・破損の原因。
●市販のおべんとうは、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料を取除いてから加熱する。
●ごはんとカレーなど加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しない。
●あたため を押すと、すぐに加熱がスタートする。
調理物以外の物は入れない。
火花・発煙・発火・故障の原因。



## 【下記の食品のあたため】

■牛乳・お酒・コーヒーなど
➡ 牛乳・コーヒーは オートメニュー「1.牛乳」、お酒は オートメニュー「2.お酒」で加熱 P18
（あたため では沸とうして飛び散ったり、上手に加熱できない）

■肉まん・あんまん・パン
➡ 肉まん・あんまんは オートメニュー「22.中華まんあたため」、パンは手動 レンジ「600W」で様子を見ながら加熱（ P47「あたため」）

## ごはん・おかずのあたため

### ラップをするもの

●分量が多いとき
●あたためると飛び散って庫内がよごれるとき（カレーなど）
●ラップは、食品部はゆったりと、容器のふちは蒸気がもれないようにぴったりおおう
（ラップの破裂防止のため）

**冷凍ごはん**
**冷凍品**

**焼きそば・野菜炒め・煮もの**
加熱後、混ぜる。
**焼き魚・煮魚**
煮魚は煮汁を少しかける。

**カレー**
**シチュー**
加熱後、混ぜる。

### ラップをしないもの

**ごはん・ピラフ**
**（常温・冷蔵）**
しっとり仕上げたいときは、スチームあたため で様子を見ながら加熱する。 P33

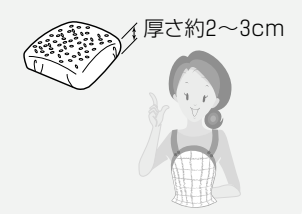
**汁もの（1人分）**
みそ汁・すまし汁
加熱前にかき混ぜる。
（突然沸とうして、飛び散りを防ぐため）

**しゅうまい・ハンバーグ**
**焼きとり**
**（常温・冷蔵品）**
しっとり仕上げたいときは、スチームあたため で様子を見ながら加熱する。 P33

### 冷凍品について

■食品を上手に仕上げるため、パッケージに記載された調理時間より長くなることがあります。
■クリームコロッケのような中身のやわらかい物は、中身が出てしまうことがあります。

#### 上手な加熱のコツ

■冷凍ごはんを作るときのコツ
●分量は一人分（1回約150g程度）ずつにする。
●熱いうちに、平ら（厚さ約2～3cm）に均一になるようピッタリとラップに包む。

### 上手な加熱のコツ

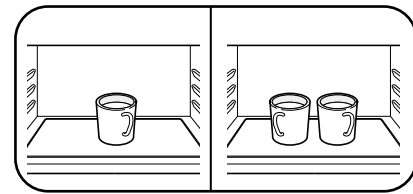
■食品の量にあった大きさ（重さ）の、陶磁器や耐熱性の容器を使う。 P14
■食品は高さが均一になるように盛りつける。
食品が薄くて平らな物のときや少量（100g以下）のときは、手動 レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する。
■加熱の途中や終了後に、かき混ぜや裏返しをする。
■ぬるい部分があるときは、かき混ぜたり、裏返して手動 レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する。

# のみものをあたためる（オートメニュー 1〜2）

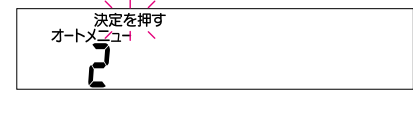
赤外線センサー P35　レンジ加熱

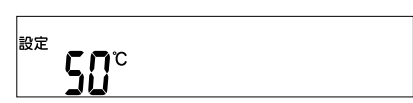
●食品の分量は１〜４杯までです。
●手動で加熱する場合の時間のめやす P47

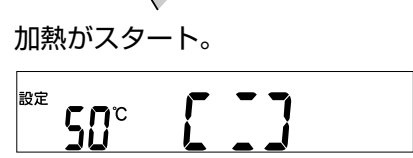
## 1 食品を入れる

牛乳はマグカップに、酒はとっくりか耐熱性のコップに入れて庫内中央に置く。

２個以上の場合、中央に寄せる
＊端に置くと仕上がりが悪くなったり、沸とうしたり、庫内から取出した後でも、突然沸とうして飛び散り、やけどの原因。

## 2 を押し、を回して

## 「1.牛乳」または「2.お酒」を選ぶ

右に回すと、メニュー番号が「１」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「１」にかわる。

## 3 を押す

●設定温度は牛乳は60℃、お酒は50℃です。

## 4 を押す

●でき上がりの温度を選ぶとき P19
ダイヤル を回して設定温度を選ぶ。

加熱がスタート。

約25秒後に現在温度（めやす）を表示。
（短い時間であたたまるものは表示しない）

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
（容器や取っ手も熱くなっていることがあるので、気をつける）

●もっと熱くしたいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤル で時間を合わせる。

**お願い**

●角皿ははずす。
●庫内底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、耐熱性のない容器やラップ包装した食品などをのせない。
溶けたり、変形の原因。

**お知らせ**

●庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。 P53



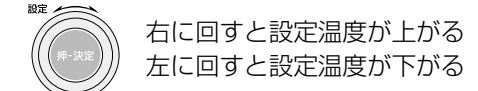
### でき上がりの温度を選ぶとき

スタート前かスタート後20秒以内（ランプ点灯中）に
ダイヤル を回して、設定温度を選ぶ
（あたため はスタート後のみ）

右に回すと設定温度が上がる
左に回すと設定温度が下がる

【設定できる温度】

| あたため | オートメニュー |
|---|---|
| 60〜90℃ | 「1.牛乳」 40〜80℃<br>「2.お酒」 40〜60℃ |

＊5℃単位で設定できます。

### 上手な加熱のコツ

■１杯分の分量のめやす（1mL＝１cc）
●牛乳＝約200mL、酒かん＝約180mL
容器の約８分目をめやすに入れる。
●容器に対して少量しか入れないと仕上がり温度が高くなり、沸とうする場合がある。

■分量にあった容器を使う
●容器の大きさ、形状、厚さ、材質により、仕上がり温度がかわる。
●とっくりは背の低い物を使う。
●牛乳ビンや紙パックでの加熱はしない。
●ジョッキなどの厚手の容器や、背の高い容器は使わない。
仕上がり温度が設定温度より高くなり、突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどの原因。

■首の細いとっくりは
上1／3をアルミホイルでおおって、しっかりと押さえる。

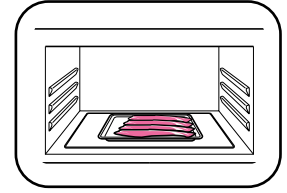
■加熱後は
よくかき混ぜる。

# 肉や魚を解凍する（オートメニュー3～4）

赤外線センサー P35　レンジ加熱

- 食品の分量は約100～500gです。
- 出力約100W相当のレンジ加熱です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P47

## 1 食品を入れる

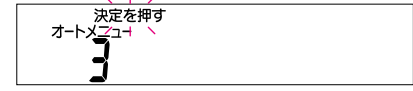
ラップをはずし、
スチロールトレーごと
庫内中央に置く。

## 2 オートメニュー を押し、押・決定 を回して

**「3.肉解凍」または「4.さしみ解凍」を選ぶ**

右に回すと、メニュー番号が「1」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「1」にかわる。

## 3 押・決定 を押す

## 4 あたためスタート を押す

- 仕上がりの調節をしたいとき P12
  ダイヤルを回して、仕上がりを調節する。

加熱がスタート。（約3～20分）

数分後、残り時間を表示する。
（ただし、表示しない場合もある）

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

- まだ解凍できていないとき P43
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせる。

### お願い

- 角皿、ラップ、飾りははずす。
- 庫内底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、ドアを開けて冷やしてから使う。（約20分）

### お知らせ

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。 P53
- 食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。



## スチロールトレーのあり／なし

| あり | なし |
|---|---|
| ラップをはずしてスチロールトレーごと庫内中央に置く | 平皿の上に、ラップをはずした食品をのせ、庫内中央に置く |

### 【次の場合、自動でできません】

- 少量（100g未満）のとき
- オーブン使用後など、庫内があたたかいとき
- ラップ包装のまま解凍したいとき
- 冷凍室から出してしばらく時間のたったもの、溶けかけているもの

↓

手動 レンジ「200W」で様子を見ながら解凍する

## 解凍前の下準備

### 肉解凍：オートメニュー「3.肉解凍」

- 解凍後、加熱調理するときなど（ほぐせる仕上がり）

**薄切り肉**
冷凍時に、できるだけ重ねないで平らにする。

**ひき肉**
冷凍時に、薄く平らな形に小分けする。

**かたまり肉**
側面にアルミホイルを巻く。ダイヤルを回して仕上がり「やや強め・強め」を使う。

**とり肉**
骨付きのもも肉は、細い部分にアルミホイルを巻く。

### さしみ解凍：オートメニュー「4.さしみ解凍」

- 解凍後、そのまま生で食べるときなど（包丁で切れる仕上がり）

**まぐろ・切り身魚**
厚さが均一でないときは、薄い部分にアルミホイルを巻く。

**えび**
冷凍時に、重ねないで平らにする。

**一匹魚**
頭、尾などの細い部分にアルミホイルを巻く。

### お願い

- アルミホイルは庫内底面や壁、ドアに触れないように巻く。触れると火花の原因。

### 上手な解凍のコツ

■**ラップをはずす**
ラップをしたままでは、自動で解凍できない。

■**厚みのある物、かたまり肉などは側面にアルミホイルを巻く**
側面だけ早く解凍されるのを防ぐことができる。また、ダイヤルを回して仕上がり「やや強め・強め」を使う。

■**細い部分、薄い部分にはアルミホイルを巻く**
解凍のしすぎを防ぐことができる。
また、薄い物はダイヤルを回して仕上がり「やや弱め・弱め」を使う。

■**冷凍室から出してすぐに解凍**
溶けかけている物、100g未満の物は、解凍しすぎを防ぐため、手動 レンジ「200W」で様子を見ながら解凍する。

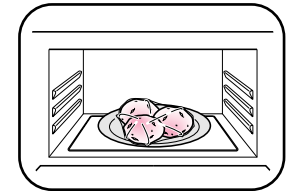
■**ホームフリージングは**
- 新鮮な物を選ぶ。
- 飾りや敷き物は取除く。
- 1回分（約200g）ずつに分けて、約3cm以内に厚さをそろえる。
- 空気を抜き、ラップなどで密封する。

# 野菜をゆでる（オートメニュー 5～6）

レンジ加熱

● 食品の分量は葉菜が約100～500g、根菜が約100～600gです。
● 手動で加熱する場合の時間のめやす P47

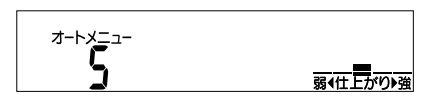
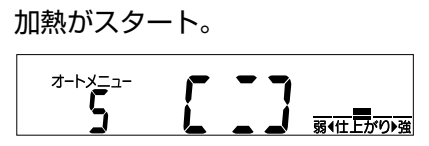
## 1 食品を入れる

①食品を洗い、水気を残したまま
　ラップでピッタリ包む。
②平らな耐熱皿にのせて、庫内中央に置く。

## 2  を押し、 を回して

## 「5.葉菜」または「6.根菜」を選ぶ

右に回すと、メニュー番号が「1」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「1」にかわる。

## 3  を押す

## 4  を押す

● 仕上がりの調節をしたいとき P12
ダイヤルを回して、仕上がりを調節する。

加熱がスタート。

数分後、残り時間を表示する。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

● 加熱がたりないとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせ、様子を見ながら加熱する。
（再度、手順2～4で加熱しない。さつまいもなどは加熱し過ぎとなり、焦げ・発煙・発火の原因）

### お願い

● 角皿ははずす。
● 庫内や底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、耐熱性のない容器やラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。
● 少量（100g未満）や、すでに加熱されたものは、手順2～4は使わない。手動レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する。
● 細く小さいもの（100g未満）、保存などにより乾燥しているものは、手動レンジ「600W」で加熱時間を短めにして、様子を見ながら加熱する。

### お知らせ

● 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。 P53
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。

## 加熱前の下準備

### 葉・花・果菜：オートメニュー「5.葉菜」

● 洗ってラップに包み、耐熱皿にのせる。

ブロッコリー・カリフラワー

小房に分けて太い部分に切り込みを入れる。

なす

加熱後、水にさらしてアクを抜く。

ほうれん草・キャベツ・白菜など

茎と葉を交互に重ねてラップに包む。アクの強い物は、加熱後、水にさらしてアクを抜く。

グリーンアスパラガス

根元の固い部分の皮をむく。穂先と根元を交互に重ねて、ラップに包む。加熱後、水にさらして色止めをする。

### 根菜・火の通りにくいもの：オートメニュー「6.根菜」

● 洗ってラップに包み、耐熱皿にのせる。

じゃがいも・さつまいも

加熱後、約5分庫内でむらす。

かぼちゃ

大きさをそろえて平らにし、ラップに包む。

とうもろこし

皮をむいてラップに包む。
（はじける音がするときがある。）

## 【細かく切ったもの・少量のとき】

⇒手動レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する

例）

玉ねぎのみじん切り

中1コ（200g）＝約4分
ふたをしないで加熱する。

にんじんのスライス

中1本（100g）＝約8～10分
ひたひたの水を入れ、ふたをして加熱する。

### お知らせ

● 薄く切ったもの、小さく切ったもの（にんじん、ミックスベジタブルなど）の少量加熱は、火花が出ることがあります。
耐熱容器に入れ、ひたひたの水を加えたり、様子を見ながら手動レンジ「600W」で加熱してください。

### 上手な加熱のコツ

■ 洗ったあとの水気を残したまま加熱する。
■ 厚さや大きさをそろえて加熱する。
■ 加熱の途中で、裏返しやかき混ぜをすると、加熱ムラが少なくなる。
■ ほうれん草やなすなどアクの強い野菜は、加熱前や加熱後に水にさらしてアクを抜く。

### こんなメニューにも

● コロッケ⇒じゃがいも…水っぽくならず、コロッケの形を整えやすくなります。
● マーボーなす⇒なす…炒めるとき、油の量を減らせます。
● かぼちゃの煮物⇒かぼちゃ…煮込みの時間が短くできます。

# オートメニュー（7〜10）で調理する

オートメニューを使って
別冊メニュー集の料理が自動でできます。

## 例　石焼きいもを焼くとき

### 1 食品を入れる

角皿にアルミホイルをしき、食品をのせて棚下段にのせる。

### 2

を押し、

を回して

**「10.石焼きいも」を選ぶ**

右に回すと、メニュー番号が
「1」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「1」にかわる。

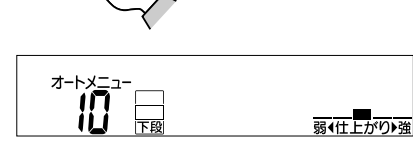
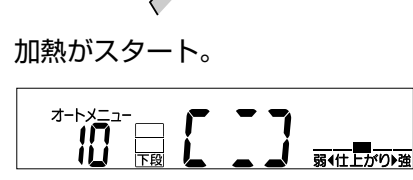
### 3

を押す

### 4

を押す

- 仕上がりの調節をしたいとき P12
  **ダイヤル**を回して、仕上がりを調節する。

加熱がスタート。

約20秒後、残り時間を表示。
（「7.手作りグラタン」では、残り時間を表示するまで15分程度かかったり、残り時間が表示されないことがある。）

**加熱終了**　加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

- 加熱時間を延長したいとき P43
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

**お願い**

- 角皿は奥までしっかり入れる。

**お知らせ**

- 設定温度の変更はできません。

## オートメニュー表

| 加熱の種類 | メニュー番号 | メニュー | 使用する付属品 | メニュー集記載ページ |
|---|---|---|---|---|
| グリル | 7 | 手作りグラタン | （棚上段：角皿） | マカロニグラタン ➡別冊P66<br>豆乳グラタン ➡別冊P66<br>ほうれん草とさけのグラタン ➡別冊P67<br>野菜グラタン ➡別冊P67<br>なすのグラタン ➡別冊P67<br>チキンドリア ➡別冊P68<br>ラザニア ➡別冊P69<br>もちのラザニア風 ➡別冊P69 |
| ハイブリッド | 8 | 直火煮込※1 | – | ビーフシチュー ➡別冊P60<br>レストランカレー ➡別冊P60<br>煮豚 ➡別冊P61<br>クリームシチュー ➡別冊P61<br>サンゲタン ➡別冊P61 |
| レンジ | 9 | セットメニュー | – | にんじんのたらこ和え ➡別冊P110<br>にんじんのきんぴら ➡別冊P110<br>レンジマリネ ➡別冊P110<br>赤ピーマンとチンゲン菜の炒めもの ➡別冊P110<br>ほうれん草チーズ ➡別冊P110<br>かじきまぐろの甘みそ焼き ➡別冊P111<br>とり肉のマスタード焼き ➡別冊P111<br>ささみの梅じそ焼き ➡別冊P111<br>とり肉ボール ➡別冊P111<br>もやしと赤ピーマンのソテー ➡別冊P111<br>じゃがいもベーコン ➡別冊P111 |
| オーブン | 10 | 石焼きいも | （棚下段：角皿） | 石焼きいも ➡別冊P101 |

※1
- 容器は、耐熱性のあるガラスや陶磁器で、底が平らな直径20cm深さ９cm程度のふたつきのものを使う。
  （レンジとヒーターの同時加熱なので、金属製のものは使えない）
- メニュー集記載の分量・容器・調理法を守る。
  （分量が多いとふきこぼれて、庫内底面が汚れ、こびりつきの原因）
- 加熱終了後、容器が熱くなっているので、ミトンなどを使って取出す。
- スタート後、約10分経過時点でブザーが鳴り、３分間、加熱が止まります。
  食品をかき混ぜ、**スタート**を押すと加熱を継続します。
  （ドアを開けないと、3分後に自動的に加熱を継続します。）

# オートメニュー(11〜14)で調理する

オートメニューを使って
別冊メニュー集の料理が自動でできます。

## 例 ローストビーフを焼くとき

### 予熱

**1**   を押し、 を回して

**「13.ローストビーフ」を選ぶ**

右に回すと、メニュー番号が「1」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「1」にかわる。

**2**  を押す

**3**   を押す

●表示部は「予熱」が点滅。

予熱がスタート。(予熱時間：約16分)

**予熱終了** 予熱終了音が鳴る

30秒ごとにブザーが鳴り、
20分間は保温している。

お知らせ
●設定温度の変更はできません。

### 加熱

**4**  **食品を入れる**

角皿にアルミホイルをしき、食品を
のせて棚下段にのせる。

⚠注意
予熱後は、庫内が熱くなっているので、やけどに注意する。

お願い
●角皿は奥までしっかり入れる。

**5** あたためスタート を押す

加熱がスタート。
約2分後、残り時間を表示。
(「14.ヘルシーフライ」では、残り時間を表示するまで約6分かかる。)

●仕上がりの調節をしたいとき P12
ダイヤルを回して、仕上がりを調節する。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

●加熱時間を延長したいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせる。

お知らせ
●保温が終了すると 5 の操作ができません。手順 1 からやり直してください。

## オートメニュー表

| 加熱の種類 | メニュー番号 | メニュー | 使用する付属品 | メニュー集記載ページ |
|---|---|---|---|---|
| オーブン | 11 | 石焼きハンバーグ | (棚下段：角皿) | 基本のシンプルハンバーグ ➡別冊P12 |
| | 12 | 石焼きピザ | (棚中段：角皿) | ピッツァマルゲリータ ➡別冊P141<br>ピザのバリエーション ➡別冊P141 |
| | 13 | ローストビーフ | (棚下段：角皿) | にんにく風味<br>石焼きローストビーフ ➡別冊P30<br>ローストビーフ ➡別冊P80 |
| | 14 | ヘルシーフライ | (棚上段：角皿) | エビフライ ➡別冊P62<br>さけフライ ➡別冊P62<br>とりささみのごま揚げ風 ➡別冊P63<br>ベジタブルアラカルト ➡別冊P63<br>ポテトフライ ➡別冊P63<br>いわしのカレーフライ ➡別冊P64<br>クリスピーカツレツ ➡別冊P64<br>春巻き ➡別冊P64<br>コロッケ ➡別冊P65<br>串カツ ➡別冊P65<br>豚肉のチーズサンド ➡別冊P65 |

# オートメニュー(15)で調理する

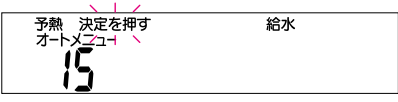
オートメニューを使って
別冊メニュー集の料理が自動でできます。

## 例 フランスパンを作るとき

予熱

**1 給水タンクに水を入れ、取付ける**

● 給水タンクの使い方 P11

**2 オートメニュー を押し、 押・決定 を回して**

**「15.フランスパン」を選ぶ**

右に回すと、メニュー番号が「1」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「1」にかわる。

**3 押・決定 を押す**

**4 あたためスタート を押す**

● 表示部は「予熱」が点滅。

予熱がスタート。(予熱時間：約12分)

**予熱終了** 予熱終了音が鳴る

30秒ごとにブザーが鳴り、
20分間は保温している。

**お願い**

● 給水タンクに満水まで水を入れる。

**お知らせ**

● 設定温度の変更はできません。

加熱

**5 食品を入れる**

角皿に食品をのせて棚下段にのせる。

**⚠注意**
予熱後は、庫内が熱くなっているので、やけどに注意する。

**6 あたためスタート を押す**

● **仕上がりの調節をしたいとき** P12
**ダイヤル**を回して、仕上がりを調節する。

加熱がスタート。

約2分後、残り時間を表示。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

調理後は、排水を行う。 P46

● **加熱時間を延長したいとき** P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

**お願い**

● 角皿は奥までしっかり入れる。

**お知らせ**

● 保温が終了すると **6** の操作ができません。手順 **1** からやり直してください。
● 加熱中に「給水」が点滅しているときは P53
(加熱は続けていますので、仕上がりがかわることがあります。)
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。

## オートメニュー表

| 加熱の種類 | メニュー番号 | メニュー | スチーム使用 | 使用する付属品 | メニュー集記載ページ |
|---|---|---|---|---|---|
| 焼きスチーム | 15 | フランスパン | あり | (棚下段：角皿) | 基本のフランスパン ➡別冊P16 |

# オートメニュー(16～22)で調理する

オートメニューを使って
別冊メニュー集の料理が自動でできます。

## 例 から揚げを作るとき

### 1 給水タンクに水を入れ、取付けて食品を入れる

● 給水タンクの使い方 P11
角皿にアルミホイルをしき、角網をのせる。
食品をのせて棚上段にのせる。

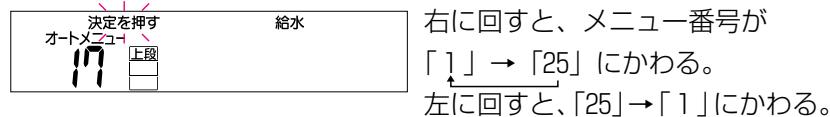
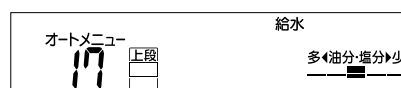
### 2  を押し、  を回して

#### 「17.から揚げ」を選ぶ

右に回すと、メニュー番号が
「1」→「25」にかわる。
左に回すと、「25」→「1」にかわる。

### 3  を押す

### 4  を押す

加熱がスタート。

● 食品に残る油分(オートメニュー17と19)、塩分(オートメニュー18)の調節をしたいとき P12
ダイヤルを回して、仕上がりを調節する。

約20秒後、残り時間を表示。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

調理後は、排水を行う。P46

● 加熱時間を延長したいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせる。

**お願い**

● 給水タンクに満水まで水を入れる。
● 角皿は奥までしっかり入れる。

**お知らせ**

● 設定温度の変更はできません。

**お知らせ**

● 加熱中に「給水」が点滅しているときは P53
(加熱は続けていますので、仕上がりがかわることがあります。)
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。

## オートメニュー表

| 加熱の種類 | メニュー番号 | メニュー | スチーム使用 | 使用する付属品 | メニュー集記載ページ |
|---|---|---|---|---|---|
| 焼きスチーム | 16 | とりのパリパリ焼き | あり | (棚上段：角皿) | とりのパリパリ焼き ➡別冊P58<br>とりのパリパリ焼きの アレンジメニュー ➡別冊P58 |
| | 17 | から揚げ | あり | (棚上段：角皿+角網) | とりのから揚げ ➡別冊P56<br>とりのから揚げ たれ味 ➡別冊P56<br>たこのから揚げ ➡別冊P57<br>スペアリブ ➡別冊P57<br>スペアリブの アレンジメニュー ➡別冊P57 |
| | 18 | 焼き魚(切身) | あり | (棚上段：角皿+角網) | さけ焼き ➡別冊P58<br>あじの開き ➡別冊P58<br>塩さば焼き ➡別冊P58 |
| | 19 | フライ再加熱※1 | あり | (棚上段：角皿+角網) | |
| 蒸しスチーム | 20 | 茶わんむし | あり | (棚下段：角皿) | 茶わんむし ➡別冊P54<br>中華風茶わんむし ➡別冊P54 |
| | 21 | 蒸しケーキ | あり | (棚下段：角皿) | 蒸しケーキ ➡別冊P126 |
| レンジ | 22 | 中華まん※2あたため | あり | – | |

※1
● 調理済みのフライなど(常温・冷蔵)をサクッと仕上げます。(冷凍品はあたためを使う)
● 食品の分量は約100～300gまでです。
● 角皿にアルミホイルをしき、角網をのせて食品を並べます。
● ラップや包装ははずします。
● 手動で加熱する場合の時間のめやす P47

※2
● 市販の中華まんをあたためます。手作りのものはうまくあたたまりません。
● 耐熱皿に食品をのせます。
● ラップや包装ははずします。
● 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。
とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。P53
● 手動で加熱する場合の時間のめやす P47

# レンジで調理する（1000W・600W・500W・200W・100W）

レンジ加熱

お好みのレンジ出力（W）、時間を合わせてあたためます。

● 設定できる時間は、1000Wは10秒～5分、600W・500Wは10秒～20分、200W・100Wは30秒～90分です。

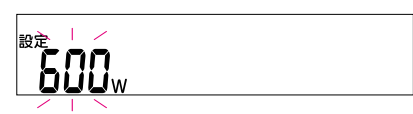
## 1 食品を入れる

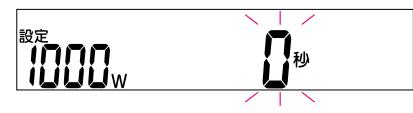
容器に入れて庫内中央に置く。

## 2 レンジ を押す

手動 / スチームあたため / お好み温度

１回押す

設定 600W

## 3 を回して レンジ出力を選び、を押す

設定 1000W 0秒

右に回すと1000W、左に回すと500W、200W、100W、が表示される。

## 4 を回して 時間を合わせ、を押す

設定 1000W 25秒

20分以上は分のみを表示。

## 5 を押す

加熱がスタート。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

● 加熱時間を延長したいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

### お願い

● 角皿ははずす。
● 庫内底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。
溶けたり、変形の原因。

### お知らせ

● 安全のため、乾燥したものや、少量（100g未満）のものは、レンジ出力を低下させることがある。加熱が不足のときは、**手動 レンジ「600W」**を使い、食品の状態を確認しながら、再度、加熱する。
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
● 合わせることができる時間単位

1000W

| 5秒単位 | 10秒単位 |
|---|---|
| 10秒～30秒 | 30秒～5分 |

600W/500W

| 10秒単位 | 30秒単位 |
|---|---|
| 10秒～5分 | 5分～20分 |

200W/100W

| 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |
|---|---|---|
| 30秒～10分 | 10分～30分 | 30分～90分 |

### 上手な加熱のコツ

■加熱時間は、食品の量が２倍になると２倍弱になる。
■加熱時間を短めにし、途中でできばえを見て調節したり、かき混ぜや裏返しをする。
■煮こみのとき
● ふきこぼれを防ぐため、必ず深めの耐熱容器を使う。
● ふたがないときはラップをかける。
● 落としぶたは、耐熱容器よりもひとまわり小さめの皿やオーブンシートでもよい。



# スチームあたためで調理する

レンジ加熱

ラップなどをしないでしっとりあたためます。

● 設定できる時間は、30秒～15分です。
● 出力300Wのレンジ加熱です。

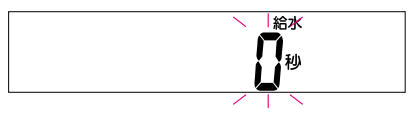
## 1 給水タンクに水を入れ、取付ける

● 給水タンクの使い方 P11

## 2 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

## 3 レンジ を2回押す

手動 / スチームあたため / お好み温度

2回押す

給水 0秒

## 4 を回して 時間を合わせ、を押す

給水 5分00秒

## 5 を押す

加熱がスタート。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**
調理後は、排水を行う。P46

● 加熱時間を延長したいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

### お願い

● 給水タンクに満水まで水を入れる。
● 庫内底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。
溶けたり、変形の原因。

### お知らせ

● 合わせることができる時間単位

| 10秒単位 | 30秒単位 |
|---|---|
| 30秒～5分 | 5分～15分 |

### お知らせ

● 加熱中に「給水」が点滅しているときは P53
（加熱は続けていますので、仕上がりがかわることがあります。）
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
● 庫内の温度が高いと、スチームは出ていても見えないことがあります。

# お好み温度にあたためる

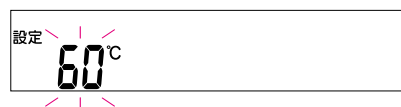
赤外線センサー P35 レンジ加熱

- 温度の表示はめやすです。
- 設定できる温度は－10～90℃、食品の分量は約100～500gです。

## 1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

## 2 レンジ を3回押す

3回押す

## 3 押・決定 を回して お好みの温度を合わせ、押・決定 を押す

右に回すと設定温度が上がる。
左に回すと設定温度が下がる。

－10～0℃は2℃単位、
0～90℃までは5℃単位で設定できる。

## 4 あたため スタート を押す

加熱がスタート。

約25秒後に現在温度（めやす）を表示。
（スタート後は、設定温度の変更はできません）

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

**お願い**

- 庫内や底面が熱い（表示部に「高温注意」が点滅している）ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。

**庫内の温度が高いと（ホット表示）**

- お好み温度 を選ぶとブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。（約20分）ただし、手動 レンジ、スチームあたため はすぐ使えます。

上手な加熱のコツ

P17



## お好み温度と食品のめやす

＊ベビーフードの1回に加熱できる量は60～130g。

## 赤外線センサーについて

**■温度の表示はめやすです**
スタート後、約25秒で現在温度が表示されます。温度は食品のおよその平均温度です。短い時間であたためるものは表示しない場合があります。

**■食品は庫内の中央に置く**
食品の温度を正しく検知するために中央に置いてください。
複数個を同時に加熱するときは、中央に寄せて置いてください。

**■容器は陶磁器・耐熱性のものを使う**
食品の量にあった大きさの、陶磁器・耐熱性の容器を使います。オートメニュー「3.肉解凍」「4.さしみ解凍」以外は、スチロールトレーを使用しないでください。

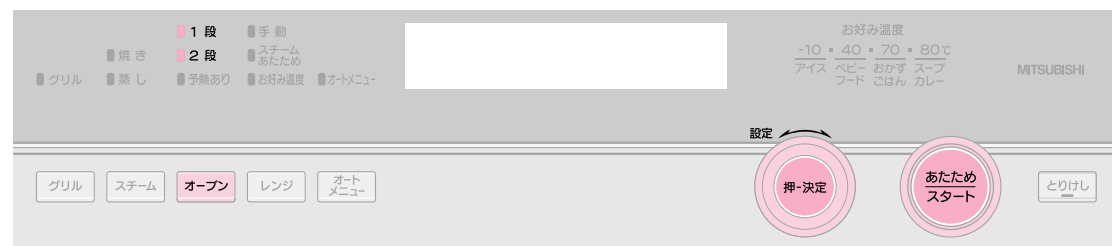
**■庫内を充分に冷まして使う**
庫内の温度が高いと、赤外線センサーが使えません。（ホット表示になります）P34
また、レンジ連続使用時などで、庫内底面が熱いときは、赤外線センサーが上手く働かず、仕上がり温度が低くなることがあります。

**■ふたは使わない**
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーが上手く働かないため使えません。
分量の多いときやカレーなど飛び散るものはラップをします。ラップをすると仕上がり温度が変わります。

# オーブンで調理する（発酵）

ヒーター加熱

パン生地などの発酵に使います。

- 設定できる温度は30℃、35℃、40℃、45℃です。
- 設定できる時間は、1～120分です。

## 1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる。

**お願い**

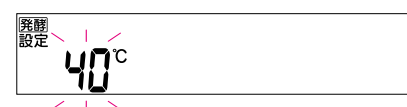
- 角皿は奥までしっかり入れる。

## 2 オーブン を押す

発酵設定 40℃

発酵40℃が表示される。

## 3 押・決定を回して発酵温度を選び、押・決定を押す

発酵設定 30℃ 0秒

右に回すと45℃、
左に回すと35℃、30℃が表示される。

## 4 押・決定を回して時間を合わせ、押・決定を押す

発酵設定 30℃ 50分

20分以上は分のみを表示。

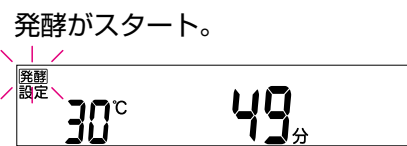
**お知らせ**

- 合わせることができる時間単位

| 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |
|---|---|---|
| 1分～10分 | 10分～30分 | 30分～120分 |

## 5 あたためスタートを押す

発酵がスタート。

発酵設定 30℃ 49分

残り時間を表示。
（途中で発酵温度の変更はできません）

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

- 加熱時間を延長したいとき P43
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

**お知らせ**

- 夏場や冬場など室温の高低や、庫内に入れる食品や容器によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。
  食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
- 発酵しすぎを防ぐため、開始5秒後に庫内灯は消灯します。
  庫内の様子を見たいときは、**オーブン**を押してください。
  5秒間、点灯します。



# オーブンで調理する（予熱なし）

ヒーター加熱

1段／2段を選び、温度、時間を合わせて調理します。

- 設定できる温度は100℃～320℃、
  時間は、1～120分（210℃以上は60分まで）です。

## 1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる。

**お願い**

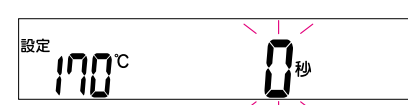
- 角皿は奥までしっかり入れる。

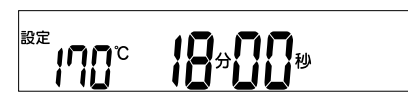
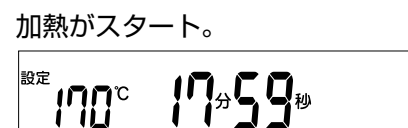
## 2 オーブン を押す

発酵設定 40℃

発酵40℃が表示される。

## 3 押・決定を回して温度を合わせ、押・決定を押す

設定 170℃ 0秒

右に回すと、発酵45℃、100～320℃、10℃単位で表示される。
左に回すと、発酵35℃、発酵30℃が表示される。

## 4 押・決定を回して時間を合わせ、押・決定を押す

設定 170℃ 18分00秒

20分以上は分のみを表示。

**お知らせ**

- 合わせることができる時間単位

| 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |
|---|---|---|
| 1分～10分 | 10分～30分 | 30分～120分 |

## 5 あたためスタートを押す

加熱がスタート。

設定 170℃ 17分59秒

- 途中で温度を変更したいとき
  ①**オーブン**を押す（温度が点滅）
  ②**ダイヤル**で温度を合わせる

残り時間を表示。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

- 加熱時間を延長したいとき P43
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

### 上手な加熱のコツ

- ガスオーブンや市販の料理ブックでの作り方の温度や時間に合わせた場合、仕上がりがよくないことがある。お好みの仕上がりになるように温度・時間・棚・角皿の前後をかえる。
- 加熱中は、ドアの開閉は控えめに。（庫内温度が下がる原因）
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出す。

# オーブンで調理する（予熱あり）

ヒーター加熱　予熱のとき、食品は入れない

予熱してから調理します。

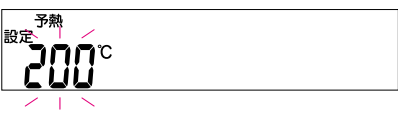
- 設定できる温度は100～320℃、時間は１～120分（210℃以上は60分まで）です。
- 予熱は自動的に行います。予熱時間は約４～30分です。

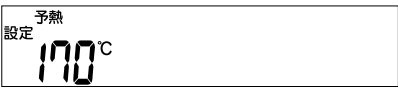
## 予熱

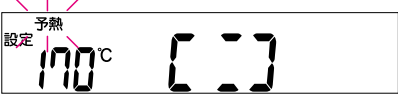
**1**  を押す

〈1段　予熱あり〉〈2段　予熱あり〉

1段／2段／予熱あり　2回押す

1段／2段／予熱あり　4回押す

200℃が表示される。

**2** を回して温度を合わせ、を押す

100～320℃、10℃単位で表示。
（右に回すと温度が上がる。
左に回すと温度が下がる。）

**3**  を押す

予熱がスタート。

約20秒後に
現在温度を表示。

**予熱終了**　予熱終了音が鳴る

30秒ごとにブザーが鳴り、
20分間は保温している。

### お知らせ

- 現在温度は、庫内のおよその温度です。途中でドアを開けたときなど、表示と実際の温度が異なる場合があります。

### 上手な予熱のコツ

■庫内温度が下がると、仕上がりが悪くなります。
- 予熱中にドアを開けないでください。
- 予熱後は、できるだけ早く食品を入れて、加熱してください。

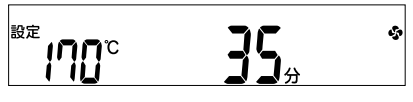


## 加熱

**4** 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる

⚠注意
予熱後は、庫内が熱くなっているので、やけどに注意する。

**5** を回して時間を合わせ、を押す

20分以上は分のみを表示。

- 温度を変更したいとき
  ①**オーブン**を押す（温度が点滅）
  ②**ダイヤル**で温度を合わせる
  ③**押-決定**を押す

**6** を押す

加熱がスタート。

- 途中で温度を変更したいとき
  ①**オーブン**を押す（温度が点滅）
  ②**ダイヤル**で温度を合わせる

残り時間を表示。

**加熱終了**　加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

- 加熱時間を延長したいとき P43
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**ダイヤル**で時間を合わせる。

### お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

### お知らせ

- 合わせることができる時間単位

| 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |
|---|---|---|
| 1分 | 10分 | 30分　120分 |

- 保温が終了すると**5**の操作ができません。手順**1**からやり直してください。

### 上手な加熱のコツ

■ガスオーブンや市販の料理ブックでの作り方の温度や時間に合わせた場合、仕上がりがよくないことがある。お好みの仕上がりになるように温度・時間・棚・角皿の前後をかえる。
■加熱中は、ドアの開閉は控えめに。（庫内温度が下がる原因）
■加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出す。

# スチームで調理する（焼き）

ヒーター加熱

手動での焼きスチーム調理に使います。

●設定できる温度は150～320℃、時間は１～60分です。

## 1 給水タンクに水を入れ、取付ける

●給水タンクの使い方 P11

## 2 スチーム を押す

焼き
蒸し
１回押す

## 3 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる。

⚠注意
予熱後は、庫内が熱くなっているので、やけどに注意する。

## 4 を回して温度を合わせ、を押す

設定 250℃ 給水 0秒

150～320℃、10℃単位で表示。

## 5 を回して時間を合わせ、を押す

設定 250℃ 給水 30分

20分以上は分のみを表示。

## 6 を押す

加熱がスタート。

設定 250℃ 29分

残り時間を表示。

●途中で温度を変更したいとき
①スチームを押す(温度が点滅)
②ダイヤルで温度を合わせる

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
調理後は、排水を行う。P46

●加熱時間を延長したいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせる。

### 予熱するときは

１段オーブンで予熱する
（P.38 手順１～３）

**お願い**
●給水タンクに満水まで水を入れる。

**お願い**
●角皿は奥までしっかり入れる。

**お知らせ**
●合わせることができる時間単位

| 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |
|---|---|---|
| 1分 | 10分 | 30分　60分 |

**お知らせ**
●加熱中に「給水」が点滅しているときは P53
（加熱は続けていますので、仕上がりがかわることがあります。）
●加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
●庫内の温度が高いと、スチームは出ていても見えないことがあります。



# スチームで調理する（蒸し）

ヒーター加熱

手動での蒸しスチーム調理に使います。

●設定できる時間は１～60分です。
●温度の設定、予熱はできません。

## 1 給水タンクに水を入れ、取付ける

●給水タンクの使い方 P11

## 2 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる。

## 3 スチーム を2回押す

焼き
蒸し
２回押す

給水 0秒

## 4 を回して時間を合わせ、を押す

給水 30分

20分以上は分のみを表示。

## 5 を押す

加熱がスタート。

29分

残り時間を表示。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
調理後は、排水を行う。P46

●加熱時間を延長したいとき P43
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせる。

**お願い**
●給水タンクに満水まで水を入れる。

**お願い**
●角皿は奥までしっかり入れる。

**お知らせ**
●合わせることができる時間単位

| 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |
|---|---|---|
| 1分 | 10分 | 30分　60分 |

**お知らせ**
●加熱中に「給水」が点滅しているときは P53
（加熱は続けていますので、仕上がりがかわることがあります。）
●加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
●庫内の温度が高いと、スチームは出ていても見えないことがあります。

# グリルで調理する

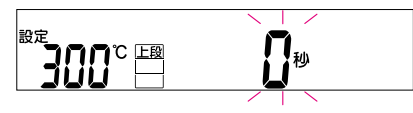
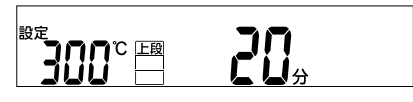
ヒーター加熱

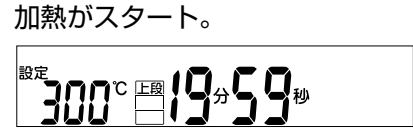
表面に焼き色をつける料理などに使います。

- 300℃の高温で加熱します。
- 温度の変更、予熱はできません。
- 設定できる時間は１～30分です。

## 1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚上段にのせる。

## 2 グリル を押す

## 3 を回して時間を合わせ、を押す

20分以上は分のみを表示。

## 4 を押す

加熱がスタート。

残り時間を表示。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**

- 加熱時間を延長したいとき P43
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせる。

**お願い**

- 角皿は奥までしっかり入れる。

**お知らせ**

- 合わせることができる時間単位

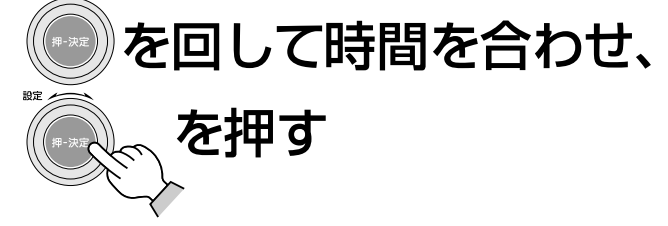
| 30秒単位 | 1分単位 |
|---|---|
| 1分　10分 | 30分 |



# 加熱を延長する

加熱終了後、5分間はダイヤルを回して
時間を合わせるだけで、再度、加熱ができます。

- 加熱後、もう少し加熱したいときに使います。
- 設定できる時間は10秒～20分（あたため、オートメニュー「1.牛乳」「2.お酒」、レンジ「1000W」は５分まで）です。

## 1 加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、を回して時間を合わせ、を押す

## 2 を押す

加熱がスタート。

**加熱終了** 加熱終了音が鳴る
**食品を取出す。**
＊延長加熱後も同じ手順で、くり返し、延長できます。

**お願い**

- オーブン加熱後の延長は、庫内の温度が下がらないよう、ドアの開閉を控えめにし、なるべく早く行う。

**お知らせ**

- 合わせることができる時間単位

あたため、オートメニュー 1～2、レンジ「1000W」

| 5秒単位 | 10秒単位 |
|---|---|
| 10秒　30秒 | 5分 |

その他

| 10秒単位 | 30秒単位 |
|---|---|
| 10秒　5分 | 20分 |

※20分は分のみを表示

**お知らせ**

- とりけしを押すと「延長可」の表示を消すことができます。（延長できなくなります）
- 加熱中は延長できません。
- 加熱終了後、「待機時消費電力ゼロ」 P2 が働くと、自動的に電源が切れるので、延長できません。

### 上手な使い方のコツ

■厚みのある肉、かたまりの肉などを焼いたら加熱の足りない部分があった。
■市販の料理ブック通りに作ったら焼き色が薄かった。
■飲み物をあつあつに仕上げたい。

# お手入れ

お手入れのときには安全のため、次のことを必ずお守りください。

**電源プラグを抜く**
●ぬれた手で抜差ししない。
感電・けがの原因

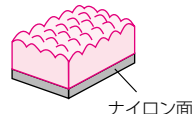
⚠注意

**本体が冷めてから行う**
やけどを防ぐため

お願い

■こまめにお手入れ
汚れたままでは汚れが落ちにくくなったり、火花･煙･さび･腐食･ドアのひび･割れの原因。
＊また、庫内底面・側面はセラミック製のため、素材の性質上、汚れが落ちにくくなることがあります。こまめにお手入れをしてください。

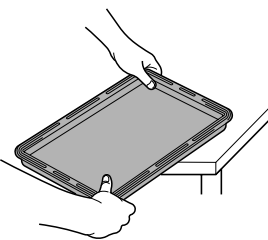
■本体の周囲も清潔に

■布やスポンジとうすめた台所用中性洗剤を使い、次の物は使わない
傷・さび・ドアのひび・割れの原因。
- みがき粉・クレンザー（庫内底面・側面のセラミック部のみ使える）
- 金属タワシ・スポンジのナイロン面など
- アルカリ性や酸性の洗剤
- 揮発性の溶剤や薬品
  オーブンクリーナー・灯油・ガソリン・ベンジン・シンナーなど

## 付属品

### 角皿・角網

**スポンジなどでこまめに洗い、水気をふく**

汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げつき・変色の原因。
●汚れはすぐにふき取る。

お願い
- 金属タワシなどでこすらない。傷の原因。
- 角皿は急冷しない。変形の原因。冷めるまで待つ。万一、変形したときは、図のように調理台などを利用し、静かに押して変形を直す。

### ミトン

**汚れが気になるときは手洗いし、よく乾かす**
（色落ちすることがあるので、単独で洗う）
洗濯機、乾燥機は使えない。傷む原因。

## 本体

**かたく絞った柔らかい布でふく**
汚れがひどいときは、**うすめた台所用中性洗剤**を使う。必ず、洗剤をよくふき取る。

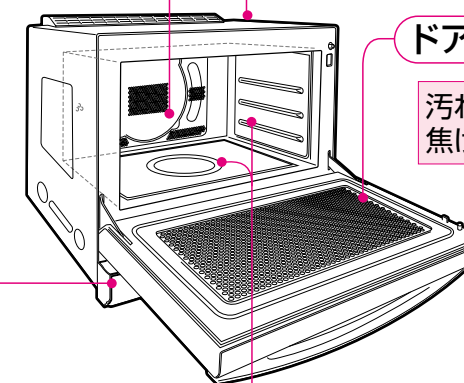
**庫内**
＊庫内に汚れがついたまま調理を行うと、汚れが落ちにくくなります。汚れは早めにふき取ってください。

脱臭コーティングがしてある。
- コーティングを長持ちさせるために、固い物でこすらない。柔らかい布でふく。
- 庫内のにおいが気になるときは、オートメニュー「23.脱臭」を使う。P46

**外観**
■ドア・操作パネル
油汚れを残さない。
ひび・割れの原因。

■吸気口 P10
性能を維持するため、ほこりがつかないように、乾いた布で定期的にふく。

**ドア内側**
汚れをつけたまま使わない。
焦げ・火花の原因。

**給水タンク・つゆ受け**
スポンジなどで洗い、水気をふく。
はずし方 P11
食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わない。
変形・破損の原因。

## 庫内底面・側面の石板部（セラミック部）

■衝撃を加えたり、水をかけたりしない。
ひび・割れ・故障の原因。
■汚れをつけたまま使わない。
焦げ・火花・割れの原因。

＊割れたり、ひびが入ったときは、そのまま使用せず、お買上げの販売店にご相談ください。そのまま使用すると、火花が出たり、故障の原因になります。

**【汚れは、ぬれふきんですぐふき取る】** ＊周囲の黒色のゴム部は強くこすらないでください。

汚れがついたまま、調理を行うと、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。

**焼きついた汚れの落としかた**
①ラップを丸める
②液体（クリーム）クレンザーを少量つけて、こすり落とす
③ぬれふきんで、液体クレンザーをふき取る
④それでも汚れが落ちないときは、ナイロンたわし（研磨剤入り）に水をつけて、こすり落とす。

＊ただし、スポンジや液体クレンザーは、セラミック部のみに使う。
（周囲の黒いゴム部や本体塗装面に使うと、傷がつくので注意する）

お願い 汚れを残さない、焼きつけないために
- カレーや魚など、飛び散りやすい食品をあたためるときは、ラップをかける
- 皿や容器、角皿には、あふれるほど食品をのせない
- 皿や容器の底の水滴や汚れをふき取ってから、庫内底面にのせる
- 加熱前に、庫内底面をかたく絞ったぬれふきんでふく
  （目に見えない汚れが、ヒーター加熱で焦げて焼きつき、シミのようになることがある）
- 汚れたらすぐにふき取る
  汚れたまま加熱を繰り返すと、汚れの焼きつきがひどくなり、落ちにくくなるので、こまめにお手入れする

# お手入れ（つづき）

## 脱臭・庫内清掃・排水

オートメニュー 23～25でお手入れができます。用途に合わせて次の3種類から選んで行います。

| オートメニュー | 説　明 |
|---|---|
| 23. 脱 臭 | 庫内の臭いが気になるときに行います。（約15分）<br>ヒーターの高温でにおいをやわらげます。<br>**庫内（特に庫内底面・側面）に汚れがあると、落ちにくくなるので、ふき取ってから行ってください。** |
| 24. 庫 内 清 掃 | 庫内の汚れが気になるときに行ってください。（約5分）<br>スチームで汚れを落としやすくします。 |
| 25. 排 水 | 給水タンクのパイプの水をスチームにして庫内に排水します。（約3分）<br>スチームを使用した後は、カビ・雑菌の繁殖を防ぐため、毎回行ってください。 |

**1** 庫内をカラにしてドアを閉める

**2** 

を押し、

を回して行うお手入れを選ぶ

**3** 設定 押・決定 を押す

- 「24.庫内清掃」を選んだときは、給水タンクに水を満水まで入れ、取付ける。
- 「25.排水」を選んだときは、表示部に「給水タンクをはずす」が点滅するので、給水タンクをはずす。
  「給水タンクをはずす」は**スタート**するまで点滅する。

**4** 

を押す

選んだお手入れがスタート

終了　終了音が鳴る

⚠注意
加熱中や加熱後は、高温部（庫内・本体など）に触れない。
高温のため、やけどの原因。

- 「24.庫内清掃」を行った後は、「25.排水」を行い、庫内の汚れや排水された水をふき取る。
  一部、スチームやお湯が飛び散ることがあるので注意する。

**お知らせ**
- 加熱終了後、電気部品を冷やすため、最大約15分間、本体内部のファンが回ります。（表示部は送風表示（✣）が点灯します）





# 手動で加熱する場合の時間のめやす

加熱時間は、電源電圧・室温・庫内温度・分量・初期温度などで変化します。
食品の様子を見ながら加熱してください。

### あたため（レンジ「600W」で加熱する）

| メニュー | | ラップ | 分　量 | 加熱時間 |
|---|---|---|---|---|
| ごはん | | — | 1人分（150g） | 約50秒～1分30秒 |
| ピラフ | | — | 1皿（250g） | 約2～2分30秒 |
| しゅうまい | | 有 | 15コ（225g） | 約2～2分30秒 |
| 焼き魚 | | 有 | 1切（70g） | 約50秒～1分 |
| みそ汁 | | — | 1杯（150mL） | 約1分30秒～2分 |
| スープ | | — | 1杯（200mL） | 約2～2分30秒 |
| 焼きそば | | 有 | 1皿（300g） | 約2～2分30秒 |
| 野菜炒め | | 有 | 1皿（250g） | 約2～2分30秒 |
| 野菜の煮もの | | 有 | 1皿（300g） | 約2～3分 |
| カレー | | 有 | 1皿（200g） | 約3～4分 |
| ロールパン | | — | 1コ（30g） | 約10秒 |
| 冷凍 | ごはん | 有 | 1人分（150g） | 約3～3分30秒 |
| | カレー | 有 | 1皿（200g） | 約4～5分 |
| | グラタン | — | 1皿（240g） | 約7分 |
| | 焼きおにぎり | 有 | 2コ（100g） | 約1分30秒～2分 |
| | ピラフ | 有 | 1皿（250g） | 約4～5分 |
| | スパゲティ | 有 | 1人分（200g） | 約4～5分 |
| | しゅうまい | 有 | 15コ（225g） | 約4～5分 |

1mL＝1cc

### あたため（スチームあたため で加熱する）

| メニュー | ラップ | 分　量 | 加熱時間 |
|---|---|---|---|
| ごはん | — | 1人分（150g） | 約2～3分 |
| しゅうまい | — | 15コ（225g） | 約5～6分 |
| 冷凍しゅうまい | — | 15コ（225g） | 約8～9分 |

### オートメニュー「22.中華まんあたため」（スチームあたため で加熱する）

| メニュー | | ラップ | 分　量 | 加熱時間 |
|---|---|---|---|---|
| 中華まん | | — | 1コ（80g） | 約2～2分30秒 |
| | | — | 2コ | 約3～3分30秒 |
| | | — | 3コ | 約4分30秒～5分 |
| | | — | 4コ | 約6～6分30秒 |
| 冷凍 | 中華まん | — | 1コ（80g） | 約2分30秒～3分 |
| | | — | 2コ | 約3～3分30秒 |
| | | — | 3コ | 約6～6分30秒 |
| | | — | 4コ | 約9～9分30秒 |

### オートメニュー 1～2（レンジ「600W」で加熱する）

| メニュー | | ラップ | 分　量 | 加熱時間 |
|---|---|---|---|---|
| 1. 牛乳 | 牛乳 | — | 1杯(200mL) | 約1分40秒～2分 |
| | コーヒー | — | 1杯(150mL) | 約1分30秒 |
| 2. お酒 | お酒 | — | 1杯(180mL) | 約1～1分20秒 |

1mL＝1cc

### オートメニュー 3～4（レンジ「200W」で解凍する）

| 分　量 | | ラップ | 加熱時間 |
|---|---|---|---|
| 3. 肉 | 100g | — | 約1分 |
| | 200g | — | 約1分30秒～2分 |
| | 300g | — | 約2分30秒～3分 |
| 4. さしみ | 100g | — | 約1分30秒 |
| | 200g | — | 約2～2分30秒 |
| | 300g | — | 約3～3分30秒 |

★ラップははずす。

### オートメニュー 5～6（レンジ「600W」で加熱する）

| 分　量 | | ラップ | 加熱時間 |
|---|---|---|---|
| 5. 葉菜 | 100g | 有 | 約1分30秒～2分 |
| | 200g | 有 | 約2分30秒～2分40秒 |
| | 300g | 有 | 約3分30秒～4分 |
| 6. 根菜 | 100g | 有 | 約2分30秒～3分 |
| | 200g | 有 | 約3分30秒～4分 |
| | 300g | 有 | 約5～6分 |
| | 500g | 有 | 約9～10分 |

★根菜は残り時間約1分で、食品を裏返す。

### オートメニュー「19.フライ再加熱」（焼きスチーム「180℃」(予熱なし)で加熱する）

| 分　量 | | ラップ | 加熱時間 |
|---|---|---|---|
| 常温・冷蔵 | 100～300g | — | 約12～16分 |

# お料理がうまくできないとき

## ごはん・おかずのあたため

| 症状 | 確認・対処 |
|---|---|
| 食品がうまくあたたまらない | ●食品が金属容器・アルミホイルでおおわれていませんか。<br>レンジ加熱では、金属容器は使えません。 |
| あたためであたためても、熱くならない | ●ふた（陶器やガラス製など）を使っていませんか。<br>赤外線センサーがうまく働きません。<br>●食品を中央に置いていますか。<br>端に置くと、上手にあたたまりません。<br>●食品の量が多すぎませんか。<br>100g～500gが上手にできる分量です。<br>☆もう少し加熱したいときは、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。 |
| あたためであたためると、熱くなりすぎる | ●食品の量が少なすぎませんか。<br>100g～500gが上手にできる分量です。<br>●食品の量に対して容器が大きすぎたり、小さすぎませんか。 |
| ごはんがぬるい、あつい | ●ダイヤルで60～90℃に調節してください。 P16<br>●食品の量にあった容器を使っていますか。<br>●食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。 |
| 冷凍ごはんがあたたまらない | ●食品の量にあった容器を使っていますか。<br>●食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。<br>●ダイヤルで60～90℃に調節してください。 P16 |
| ごはんがパサつく | ●加熱前に水を少しかけると、しっとり仕上がります。<br>●スチームあたためであたためると、しっとり仕上がります。 P33 |
| カレーやシチューが熱くならない<br>熱いところとぬるいところがある | ●カレーなどとろみのあるものは、ダイヤルで高め（85～90℃）に合わせ、加熱後はかき混ぜます。<br>●煮ものなど、加熱ムラになりやすい食品は、かき混ぜたり、裏返して、手動 レンジ「600W」で様子を見ながら加熱します。<br>☆もう少し加熱したいときは、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。 |
| 焼き魚の身が飛び散る | ●ラップをして、様子を見ながら加熱します。 |

## のみもののあたため

| 症状 | 確認・対処 |
|---|---|
| 牛乳が熱くなりすぎる | ●オートメニュー「1.牛乳」を使っていますか。<br>あたためでは、熱くなりすぎます。<br>●カップに対して牛乳を少量しか入れていないと沸とうすることがあります。<br>●カップの7～8分目まで牛乳を入れます。<br>それより少ないときは、ダイヤルで低め（40～55℃）に合わせます。 |
| お酒が熱くなりすぎる | ●オートメニュー「2.お酒」を使っていますか。 |
| 上の方と下の方では温度が違う | ●加熱後はよくかき混ぜます。<br>●首の細いとっくりは、首の部分をアルミホイルでおおって加熱すると上下の差が少なくなります。 |

## 解凍

| 症状 | 確認・対処 |
|---|---|
| 食品が煮えた | ●食品の厚みは均一ですか。<br>▶冷凍時に食品の厚みを3cm以下にそろえてください。<br>●ラップをはずして解凍しましたか。<br>●スチロールトレーを使っていますか。<br>▶スチロールトレーがないときは、平皿の上に、ラップをはずした食品を置いてください。<br>●冷凍庫から出してすぐ解凍しましたか。<br>▶時間がたったり、溶けかけたものは、手動 レンジ「200W」を使い、様子を見ながら解凍してください。<br>●食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。 |
| 解凍不足 | ●食品の量が多すぎませんか。<br>100g～500gが上手にできる分量です。<br>☆さらに解凍したいときは、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。<br>（再度、オートメニューの「3.肉解凍」「4.さしみ解凍」は使わない） |

## ゆでもの

| 症状 | 確認・対処 |
|---|---|
| 生っぽいところと、できすぎのところが混在する | ●じゃがいもなど2個以上ゆでるときは、大きさをそろえてください。<br>ほうれん草などの葉菜類は葉と茎を交互に重ねてください。<br>☆さらに加熱したいときは、「延長可」と表示されているときに、ダイヤルで時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。<br>（再度、オートメニューの「5.葉菜」「6.根菜」は使わない） |

# お料理がうまくできないとき（つづき）

## オーブン・グリル調理

| 症状 | 対処 |
|---|---|
| グラタン：焼くたびに焼き色が違う | ●チーズの種類･量により焼き色が異なります。様子を見ながら焼いてください。 |
| ケーキ：うまくふくらまない | ●卵はしっかり泡立てましたか。ハンドミキサーの先から落ちる生地で、文字が書けるくらいまで泡立てます。<br>●粉を入れるとき、混ぜすぎていませんか。サックリと底からすくい上げるように混ぜます。コツ 別冊P113 |
| ケーキ：泡立てがうまくできない | ●ボウルやハンドミキサーに水分や油分がついていると、泡立ちが悪くなります。コツ 別冊P113 |
| クッキー：焼き色にムラがある | ●生地の厚みや大きさは均一ですか。生地は厚み・大きさを均等にします。コツ 別冊P122 |
| オーブン・グリル調理：でき上がりが悪い | ●加熱中、ひんぱんにドアを開閉しませんでしたか。<br>●他の料理ブックを使ったとき、でき上がりがよくないことがあります。温度や時間をかえて、様子を見ながら加熱してください。 |
| オーブン・グリル調理：焼き色にムラがある | ●焼き色のムラが気になるときは、加熱途中（加熱時間の約７割経過時）で、棚や角皿の前後を入れかえてください。（入れかえはできるだけ素早く行い、スタートを押します） |

## その他

| 症状 | 対処 |
|---|---|
| 自動メニューがうまくできない | ●メニュー集通りの分量・作り方ですか。<br>▶違う分量・作り方のときは、自動では上手にできません。手動で様子を見ながら加熱してください。<br>●仕上がりがお好みに合わないときは、ダイヤルを回して調節してください。P12 |

# 故障かな？ と思ったら

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

## 正しく動かない

| 症状 | 対処 |
|---|---|
| 表示が出ない | ●電源プラグをコンセントに差込んで、ドアを開閉しましたか。（電源プラグを差込んだだけでは、表示は出ません）<br>●操作後、5分を過ぎていませんか。<br>▶ドアを開閉してください。（ドアが開いているときは、ドアを閉めてください）<br>加熱終了後、5分過ぎると、自動的に電源が切れて表示が消えますが、故障ではありません。「待機時消費電力ゼロ」のため P2<br>●停電していませんか。<br>●電源プラグが抜けていませんか。<br>●配電盤のヒューズがとんだり、ブレーカーが落ちていませんか。（電流容量不足） |
| キーを押しても作動しない | ●ドアは確実に閉まっていますか。<br>●操作後、5分を過ぎていませんか。<br>▶ドアを開閉し、もう一度キーを押してください。「待機時消費電力ゼロ」のため P2 |
| すぐに加熱が止まる | ●庫内底面が熱いとき、赤外線センサーが正しい食品の温度を測れず、加熱を止めることがあります。<br>▶ドアを開けて庫内が冷めるのを待つか、手動 レンジ「600W」で様子を見ながら加熱してください。 |
| 食品が加熱されない | ●レンジ加熱のとき、食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか。<br>●あたため、スタートを押し忘れていませんか。<br>●表示部に「デモ」が表示されていませんか。（店頭展示用「デモ」モードになっています）<br>▶電源プラグを抜いて、数秒後に再度、差込んでください。「デモ」が消え、デモモードが解除されます。<br>●レンジ加熱のとき、乾燥したものや、少量（100g未満）のものは、安全のためレンジ出力が低下することがあります。<br>▶加熱が不足のときは、手動 レンジ「600W」を使い、食品の状態を確認しながら、くり返し加熱してください。 |
| スチームが出ない | ●給水タンクに水が入っていますか。<br>●庫内の温度が高いと、スチームは出ていても目には見えません。<br>●カルキが溜まり、スチームが出なくなる場合があります。お買上げの販売店に点検を依頼してください。 |
| スチームが漏れる | ●スチーム使用中は、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがあります。 |
| 庫内灯がつかない、消える、明るさが変化する | ●発酵のとき、発酵しすぎを防ぐため、開始5秒後に庫内灯は消灯します。庫内の様子が見たいときは、オーブンを押してください。5秒間、点灯します。<br>●加熱中、庫内灯の明るさが変化することがあります。加熱を制御しているためで故障ではありません。 |

# 故障かな？ と思ったら（つづき）

## 音について

**加熱中、加熱後に音がする**
- 電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回り、「ブーン」と音がします。
- レンジ加熱中、「ブーン」「ジィージィー」と音がしますが、これはレンジの動作音です。
- 加熱中の「カチカチ」「カッチン」などの音は、加熱を制御している音で、故障ではありません。
- 熱による膨張、収縮でポコッ、キシキシという音が出ることがあります。
- スチーム加熱中、「ブチュブチュ」「ブシュー」などの音がします。これは、水が蒸発するときの音です。

**加熱終了の ブザーが鳴らない**
- 音量調節を「鳴らない」に設定していませんか。P15

**加熱終了後、ブザーが鳴る**
- 「出し忘れお知らせ」を設定していませんか。P15
  食品をすぐに取出さないと、加熱後から1分ごとにブザーが鳴ります。（10分間）

**加熱終了後、ブーンと音がする**
- 電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回っている音です。（ファンは最大約15分間回り、表示部には「 」が点灯）

## 火花や煙が出る、庫内底面・側面の変色

**火花が出る**
- 金・銀模様の容器、針金など金属を使った容器を使用していませんか。
- 庫内の壁にアルミホイルなど金属が触れていませんか。
- 食品の量がきわめて少なくありませんか。
- 庫内底面に汚れ（食品カスなど）がついていませんか。P45

**煙が出たり、いやなにおいがする**

**食品から煙が出る**
- カラ焼きをしましたか。P15
  庫内の油を焼き切るため、煙やにおいが出ますが、故障ではありません。
- 庫内やドアの内側に食品カス、油などがついていませんか。
  ▶庫内のにおいが気になるときは、汚れをふき取った後で オートメニュー「23.脱臭」を行ってください。P46
- 食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。
  （特に、少量や乾いたものは、発煙・発火しやすいので、手動で様子を見ながら加熱してください。）
  ▶食品が燃え出したら、ドアを開けずに とりけし を押して、電源プラグを抜いてください。

**庫内底面・側面が斑点やシミ状に変色する**
- 庫内底面・側面・使用する容器に汚れがついたままヒーター加熱を行うと、熱により汚れが焼きつき、シミのようになります。
  ▶お手入れを行ってください。P44～46

## ドアがくもる

**表示部がくもる ドアがくもり､水滴が落ちる**
- 冬場やメニューにより、ドアの内側や表示部がくもることがありますが、本体には影響ありません。しばらくすると、くもりは消えます。

**庫内に水がたまる**
- スチーム使用後、庫内底面に水がたまることがあります。本体が冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。





## 表示について

**表示部に「高温注意」が点灯している**
- 加熱中に庫内の温度が高くなると、点灯してお知らせします。

**ブザーが鳴り、表示部に「高温注意」が点滅している**
- 庫内底面の温度が高くなっているときのお知らせです。
  ▶素手で触らないでください。（やけどの原因）
  また、耐熱性のない容器やラップ包装した食品をのせないでください。（溶け・変形の原因）

＊「高温注意」が点滅していてもキーは受付けます。
また、とりけし を押すと、「高温注意」は消えます。

**ブザーが鳴り、ホット表示が点滅する**
- あたため、お好み温度、オートメニュー 1～6と22、で庫内の温度が高いときに表示します。
  ▶とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ってください。（約20分）ただし、手動 レンジ、スチームあたため はすぐに使えます。

**表示部に「 」が点灯している**
- 電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回っていることのお知らせです。電源プラグを抜かないでください。（故障の原因）

**“あたため／スタート”のランプが点滅する**
- 調理開始前や、加熱の途中でドアを開けると点滅します。
  ▶続けて加熱するときは スタート を押してください。
  加熱しないときは とりけし を押してください。

**表示部に「給水」が点滅している**
- 給水タンクに水が入っていないか、給水タンクが本体にしっかり取付けられていません。
  給水タンクに満水まで水を入れ、本体に取付けてください。
  （食品の分量やメニューによっては「給水」表示が出ない場合があります）

**表示部に「デモ」が表示されている**
- 店頭展示用（デモ）モードになっています。
  （キーを押しても加熱されません）
  ▶電源プラグを抜いて、数秒後に再度、差込んでください。
  「デモ」が消え、デモモードが解除されます。

**現在温度表示が設定温度近くになっているのに、なかなか終了しない**
- 現在温度表示は食品のおよその平均温度です。
  まだ温度の低い部分がある場合は、設定温度近くの表示で、しばらく終了しないことがあります。

**表示部に「F5」が表示される**
- 角皿は、奥までしっかり入っていますか。
- ドアに物がはさまっていませんか。
  （ドアがわずかに開いていると「F5」を表示します）
  ▶とりけし を押し、正しい使い方に直してから、再度、操作をしてください。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（A0、A1、A7、E0、E1、E5、E6、F5、F6、F7、P0、P1 P2、P3、P4、P6）をお買上げの販売店にご連絡ください。

| ご連絡いただきたい内容 | | |
|---|---|---|
| | 1. 品　名（三菱オーブンレンジ） | 3. お買上げ日（　　年　　月　　日） |
| | 2. 形　名（RO-EV10） | 4. 故障の状況（できるだけ具体的に） |

＊付属品のお買求めは、お買上げの販売店にご相談ください。

# 保証とアフターサービス／仕様

## 保証とアフターサービス

**■保証書（別添付）**

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

**● 保証期間 ●**

お買上げ日から、１年です。
ただし、マグネトロン部分は２年です。

**■補修用性能部品の保有期間**

- 当社は、このオーブンレンジの補修用性能部品を製造打切り後、８年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

**■ご不明な点や修理に関するご相談は**

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

**■修理を依頼されるときは**

「お料理がうまくできないとき」（48～50ページ）と「故障かな？と思ったら」（51～53ページ）にしたがってお調べください。
なお不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから お買上げの販売店にご連絡ください。

**◎保証期間中は**

修理に際しては、保証書をご提示ください。
保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

**◎保証期間が過ぎているときは**

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

**◎修理料金は**

技術料＋部品代（＋出張料金）などで構成されています。

**◎修理部品は**

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

**■転居のときは**

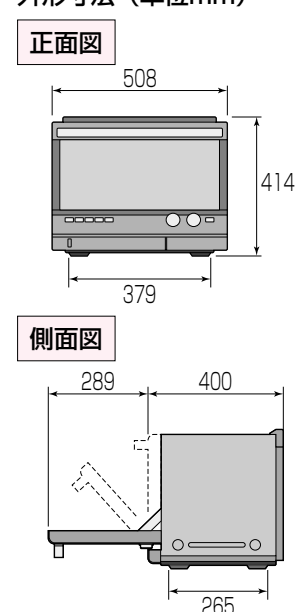
このオーブンレンジは電源周波数50Hz・60Hz共用です。周波数の異なる地域に転居されても、そのままお使いいただけます。

## 仕　様

| 形　名 | | RO-EV10 |
|---|---|---|
| 電　源 | | 交流100V　50Hz-60Hz共用 |
| 電子レンジ | 消費電力 | 1435W |
| | 高周波出力 | 1000W※1～200W・100W相当 |
| | 発振周波数 | 2450MHz |
| オーブン | 消費電力 | 1410W |
| | 温度調節 | 30℃・35℃・40℃・45℃（発酵）・100～320℃ |
| グリル | 消費電力 | 1410W |
| 寸　法 | 外形 | 幅508×奥行400×高さ414mm |
| | 庫内（有効） | 幅400×奥行308×高さ235mm |
| 質　量 | | 24.5kg |

外形寸法（単位mm）

正面図　508　414　379

側面図　289　400　265

| 消費電力量のめやす※2 | 区　分　名 | F（熱風循環加熱方式） |
|---|---|---|
| | 電子レンジ機能の年間消費電力量 | 59.2kWh/年 |
| | オーブン機能の年間消費電力量 | 14.2kWh/年 |
| | 年間待機時消費電力量 | 0.0kWh/年 |
| | 年間消費電力量 | 73.4kWh/年 |

※1 高周波出力1000Wは、短時間高出力（最大５分間）であり、調理中自動的に600Wに切換わります。
※2 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。

- 電源プラグを差込んだ状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は0Wです。「0」表示のときは3.2Wです。
- このオーブンレンジの320℃での運転時間は約５分間です。その後は自動的に250℃に切換わります。
- レンジ出力1000Wでの入力電流は約14A、レンジ出力600Wでは約12A、レンジ出力500Wでは約11Aです。（ブレーカー容量を確認の上、ご使用ください。）
- 消費電力量は、使用環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化します。
- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.
  No servicing is available outside of Japan.
- J-Moss（JIS C 0950）の規定に基づき、対象となる6物質（鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、PBB、PBDE）の含有についての情報を公開しております。詳しくはホームページをご覧ください。www.MitsubishiElectric.co.jp/jmoss/





## 三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

**修理・取扱いのご相談は**
**まずお買上げの販売店へ**

転居や贈答品などで お買上げの販売店へ
ご依頼できない場合は

**修理窓口 へ**

**ご相談窓口 へ**

**■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1.お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2.上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
　①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
　②法令等の定める規定に基づく場合。
4.個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

## 修 理 窓 口　電話受付：365日 24時間

### 北海道・東北地区

北海道全域・宮城県

東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

- 青　森 (017)773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184
- 八　戸 (0178)28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
- 盛　岡 (019)637-7454 盛岡市羽場13地割30-11
- 水　沢 (0197)25-4511 奥州市水沢区卸町2-3
- 秋　田 (018)865-4471 秋田市八橋三和町19-36
- 横　手 (0182)32-1785 横手市卸町 3-2
- 大　館 (0186)42-2781 大館市餅田 2-5-44
- 山　形 (023)624-0018 山形市大野目 2-1-21
- 鶴　岡 (0235)24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
- 郡　山 (024)959-6543 郡山市喜久田町卸1-76-1
- 会　津 (0242)27-4426 会津若松市天神町25-39
- 原　町 (0244)24-2842 南相馬市原町区桜井町 1-173
- いわき (0246)26-1822 いわき市小島町 1-2-2

### 関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県・茨城県
埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県
静岡県

東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

### 関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県
岐阜県・長野県（飯田地区）
石川県・富山県・福井県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

西日本フロントセンター
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901
ファックス (06) 6454-3900
インターネット www.melsc.co.jp

### 九州地区

福岡県・佐賀県

東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

- 長　崎 (095)834-1116 長崎市丸尾町 4-4
- 佐世保 (0956)30-7740 佐世保市木原町 155-1
- 熊　本 (096)380-0211 熊本市石原 1-10-35
- 八　代 (0965)33-5173 八代市緑町 13-1
- 大　分 (097)558-8803 大分市向原西 1-8-1
- 宮　崎 (0985)56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田 150-1
- 延　岡 (0982)21-3540 延岡市惣領町 25-5
- 鹿児島 (099)260-2421 鹿児島市卸本町 7-17
- 沖　縄 (098)898-3333 宜野湾市大山 7-12-1

## ご 相 談 窓 口

**当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は**

**三菱電機お客さま相談センター**

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日
■通常電話番号（携帯電話対応） 03-3414-9655
■ファックス 03-3413-4049

■ご相談対応　平　日 9：00～19：00
土・日・祝 9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07A

## 困ったときは


6 安全のために 必ずお守りください

14 使える容器・使えない容器

44 お手入れ

47 手動で加熱する場合の時間のめやす

48 お料理がうまくできないとき

51 故障かな？と思ったら

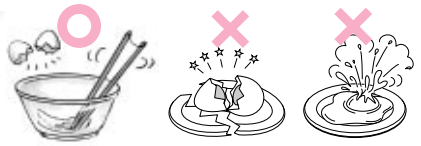
54 保証とアフターサービス／仕　様


## 気をつけていただきたいこと

### レンジ加熱

**ゆで卵（殻つき、殻なし）・目玉焼き作り禁止**
**あたため直し（おでんの卵など）禁止**

●卵は必ず割り、よくほぐしてから加熱します。

破裂による、やけど・けが・破損を防ぐため。

**のみものは突沸に気をつけて**

●牛乳など粘りや油脂分の多い液体などは、加熱しすぎないよう、オートメニュー「1.牛乳」を使います。
●突然沸とうして飛び散り（突沸）を防ぐには、かき混ぜてから加熱します。

**加熱しすぎに気をつけて**

●食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。
特に「少量」「乾いたもの（干物・スナック菓子・さつまいもなど）」は要注意。
手動で様子を見ながら加熱してください。

**庫内・ドア内側は清潔に**

●食品カス・油・煮汁などは必ずふき取ってください。

火花・発煙・発火・庫内底面やドアの破損を防ぐため。

●電源が入らないとき➡待機時消費電力ゼロ機能があります P2

| 愛情点検 | 長年ご使用のオーブンレンジ・電子レンジの点検を！ | 熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。 |
|---|---|---|
| このような症状はありませんか | ● 電源コードやプラグが異常に熱い。<br>● コゲくさい臭いがする。<br>● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。<br>● 自動的に切れないときがある。<br>● その他の異常・故障がある。 | ご使用中止：故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。 |

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728－1


MITSUBISHI
RO-EV10

ZT945Z591H01Ⓐ